



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-20

Capacité: 12 Kg de farine



PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 20 l
Capacité par opération : 18 Kg.
Contenance en farine (60 % eau):12 Kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 750 W
- ✓ Monophasé (1v): 900 W
- ✓ 2v: 600 W / 800 W

Dimensions de la cuve: 360 mm x 210 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 390 mm
- ✓ Profondeur: 680 mm
- ✓ Hauteur : 650 mm

Poids net: 65 Kg

Degré de protection IP: 54

MODÈLES DISPONIBLES

5501120	Pétrin à spirale DM-20 230-400/50/3
5501121	Pétrin à spirale DM-20 230-400/60/3
5501125	Pétrin à spirale DM-20 230/50/1
5501126	Pétrin à spirale DM-20 220/60/1
5501127	Pétrin à spirale DM-20 2V 400/50/3
5501128	Pétrin à spirale DM-20 2V 220/60/3
5501129	Pétrin à spirale DM-20 440/60/3
5501170	Pétrin à spirale DME-20 230-400/50/3
5501171	Pétrin à spirale DME-20 230-400/60/3
5501172	Pétrin à spirale DME-20 440/60/3
5501175	Pétrin à spirale DME-20 230/50/1
5501176	Pétrin à spirale DME-20 220/60/1
5501177	Pétrin à spirale DME-20 2V 400/50/3
5501178	Pétrin à spirale DME-20 2V 220/60/3
5501179	Pétrin à spirale DME-20 2V 200/50/3
5501180	Pétrin à spirale DME-20 2V 380/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 20 litres et une ou deux vitesses. Minuterie de série.

Modèles DM: tête et cuve fixes.

Modèles DME: tête relevable et cuve extractible.

Pétrin à spirales spécialement indiqués pou des pâtes dures (pizza, pain, ...)

- ✓ Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- ✓ Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- ✓ Protection de la cuve en polycarbonate transparent conforme à la norme EN-453.
- ✓ Minuterie de série.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

ACCESSOIRES

- Roues avec frein.



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 09/06/2020