



PÉTRIN À SPIRALE SM-75

Capacité: 40 Kg de farine



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 75 l

Capacité par opération : 60 Kg.

Contenance en farine (60 % eau):40 Kg

Puissance

✓ Triphasé (1v): 2600 W

✓ 2v: 2600 W / 3400 W

Dimensions de la cuve: 550 mm x 370 mm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 575 mm

✓ Profondeur: 1020 mm

✓ Hauteur : 980 mm

Poids net: 250 Kg

Degré de protection IP: 54

MODÈLES DISPONIBLES

5500160 Petrin à spirale SM-75 230-400/50/3

5500165 Petrin à spirale SM-75 230/50/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

Roues avec frein.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 75 litres, une ou deux vitesses. Minuterie de série. Tête et cuve fixes.

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).
- ✓ Grille de protection en acier inox.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ Cuve et tête fixes.



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

PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale
mise à jour 09/10/2019