

PÉTRIN À SPIRALE

Cuve amovible - capacité 100 kg de farine

RÉFÉRENCE DEMANDÉE

SM10I-CT

DONNÉES PRINCIPALES

Pétrin industriel à deux vitesses, conçu pour les productions de pain, pizza et pâtisserie, avec verrouillage automatique de la cuve et relevage de tête en fin de cycle.

100 kg

CAPACITÉ FARINE

160 kg

CAPACITÉ PÂTE

285 L

VOLUME DE CUVE

10,2 kW

PUISSANCE TOTALE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	3 x 400 V - 50 Hz - triphasé
Dimensions hors tout (L x P x H)	970 x 1 910 x 1 430 mm
Hauteur tête relevée	2 140 mm
Poids net	1 055 kg
Poids brut	1 347 kg
Dimensions emballage	2 050 x 1 270 x 1 730 mm

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Cuve et spirale en acier inoxydable
- Deux vitesses avec contrôle automatique du temps
- Travail possible avec de petites quantités de pâte
- Peinture haute résistance et nettoyage facilité
- Fixation et déverrouillage automatiques de la cuve
- Relevage automatique ou manuel de la tête en fin de cycle

OPTIONS CONSTRUCTEUR

- Thermomètre digital avec avertisseur
- Avertisseur de fin de pétrissage
- Élévateur de cuve / chariot mobile
- Exécution inox disponible sur demande

POINT DE VÉRIFICATION - SUFFIXE « I-CT »

La fiche constructeur publique identifie le modèle de base sous la référence SM10. Le suffixe I-CT doit être confirmé sur la plaque signalétique ou le devis fournisseur afin de valider une éventuelle finition inox ou une configuration optionnelle.