Pétrissage à spirale, cuve fixe

■ Pétrin SP 24

■ Pétrin SP 120 (ou 160)

■ Banc d'essais - Laboratoires

■ Voile de pâte

Plus en détails

■ Commande standard

■ Sonde de température

■ Commande digitale

■ Design spirale breveté

LES + PRODUIT

– Optimisation du volume du produit final
– Optimisation de l'hydratation du produit final
– Excellente formation du réseau

Données techniques

Pétrins gammes artisanale et semi-industrielle

Références	Applications	Outil	Cuve	Mobilité	Capacité théorique (kg de pâte)	Capacité théorique (kg de farine)	Contenance (l)	Dimensions (mm) Diam. cuve	Larg.	Prof.	Haut.	Puissance moteur spirale (kW)	Poids avec la cuve (kg)	Durée approximative d'un cycle
SPA 12	Labo R&D	Tête relevable	De 2 à 6 cuves fixes	Fixe sur table	12	7,5	22	370	402	883	735	0,44/0,9	125	De 8 à 10 min selon l'application et la recette
SP 12	Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie		1 cuve fixe		12	7,5	22	370	402	883	735	0,44/0,9	125	
SP 24				Pétrin mobile sur roues	24	15	45	450	490	825	1 128	1,1/2,2	280	
SP 40					40	25	68	520	560	900	1 154	1,2/2,6	330	
SP 80					80	50	122	650	700	1 216	1 280	3,5/6	570	
SP 120					120	75	180	750	800	1 282	1 300	4/8	580	
SP 160					160	100	260	840	890	1 390	1 338		605	