


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	5,2
<b>poids net (Kg)</b>	510
<b>largeur (mm)</b>	730
<b>profondeur (mm)</b>	1305
<b>hauteur (mm)</b>	1460

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**MÉLANGEUR À SPIRALE AUTOMATIQUE pour 80 kg de pâte (cuve de 130 lt) , avec TÊTE FIXE et CUVE , 2 VITESSES , 2 MOTEURS indépendants pour SPIRALE et CUVE :**

- le pétrin à spirale automatique de la série SP est la **machine idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- convient pour **les PÂTES HAUTEMENT HYDRATÉES** ;
- **fabriqué en acier de haute épaisseur** et avec des composants mécaniques très fiables et robustes pour une utilisation continue et pour la création de pâtes dures ;
- **bol en acier inoxydable haute résistance, spirale, colonne** ;
- **grille de protection en acier inoxydable** ;
- plaque de tête revêtue d'acier inoxydable;
- **2 moteurs indépendants pour spirale et bol** ;
- **2 vitesses pour le SPIRAL : 112 tr/min / 230 tr /min**
- **1 Vitesse pour le BAIN : 16 tr/min** ;
- **inversion du sens de rotation de la cuve** ;
- **2 minuteries électroniques pour la gestion automatique des vitesses de pétrissage** ;
- **rotation pulsée de la cuve** ;
- disposition pour basculeur sur banc ou séparateur ;
- **Transmission par courroie trapézoïdale** pour un silence maximal ;
- **pieds de support** avant réglables en acier inoxydable ;
- **roues arrière** pour un déplacement facile ;

- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.




#### DONNÉES TECHNIQUES :

- **Capacité de pâte finie max 80 kg**
- **volume du réservoir lt.130**
- capacité de farine max 53 kg
- **Moteur à spirale Kw 3/5,2**
- **moteur de cuve Kw 0,75**
- poids 510 kg
- dimensions extérieures 730x1305x1460h

**marquage CE**  
**Fabriqué en ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-003500</b>	Pétrin à SPIRALE automatique 80 Kg, professionnel pour BOULANGERIE et PIZZERIAS, 2 MOTEURS INDÉPENDANTS pour cuve et spirale, 2 vitesses pour la spirale, INVERSION DE ROTATION pour la BOL, V.380/3+N, Kw.3/5,2 - Kg. 510, dim.mm.730x1305x1460h	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours

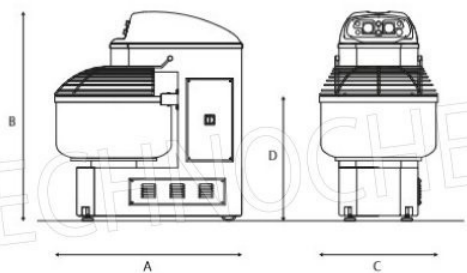
#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-005001</b> 	<b>PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE - Demande de devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF163-005002</b> 	<b>TRANSMISSION SPIRALE avec RETOUR - Demande de devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>TCF163-005003</b> 	<b>PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE + COMPTEUR D'EAU - Demande de devis</b>	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours



## DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1305	1460	730	830