

## Pétrin à spirale avec élévateur intégré



Le pétrin à spirale équipé d'un élévateur de cuve permet de transférer directement sans intervention manuelle la pâte pétrie vers la peseuse ou sur table.

### La gamme

---

Modèle **SPI160RBL**

### Caractéristiques

---

- Cuve, spirale, barre et grille de protection inox
- Double vitesse réglable à l'aide de minuteries séparées, passage automatique de la 1<sup>ère</sup> vitesse à la 2<sup>ème</sup>, coupure en fin de cycle
- 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve
- Cuve avec rotation par impulsion
- Blocage automatique de la minuterie à chaque interruption volontaire de l'opérateur, sans modifier les températures présélectionnées
- Montée et descente grâce à un système hydraulique
- Elévateur à gauche ou à droite uniquement pour peseuse DIVI80
- La barre cylindrique de pétrissage permet de retenir la pâte lors du frasage en 1<sup>ère</sup> vitesse

- Roues arrière permettant une manutention facile

Référence	SPI160RBL
Poids de pâte (en kg)	160
Capacité de coulage mini/maxi (en litres)	20/60
Capacité de farine mini/maxi (en litres)	33/100
<b>CUVE INOX</b>	
Capacité (en litres)	250
Motorisée	Oui
Diamètre cuve (en cm)	900
<b>MINUTERIE</b>	
Nombre	2
<b>PUISSANCE / TENSION</b>	
Puissance (en kW)	11,4 kW
Tension	TRI 400V+N+T
<b>DIMENSIONS</b>	
Largeur (en mm)	1750
Hauteur (en mm)	1680
Hauteur hors tout (en mm)	3090
Profondeur (en mm)	1650
Poids (en kg)	1330



*Illustrations et descriptions non contractuelles- LAMBERT MECANIQUE SAS se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis*

