

Pétrins à spirale un moteur



Les pétrins à spirale un moteur sont destinés aux boulangers et pâtisseries.

La gamme

Pétrin à spirale **SPI 401**, ayant une capacité de pâte de 40 kg

Caractéristiques

- Cuve inox, grille inox avec arrêt de sécurité
- Coupe circuit général
- Tableau de commande :
 - * 2 minuteries avec passage automatique de 1^{ère} à 2^{ème}
 - * Bouton de position manuelle pour le frassage en 1^{ère}
 - * Bouton marche/arrêt
 - * Coup de poing arrêt urgence
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de cuve

Ergonomie / Entretien

Pour rendre plus agréable l'utilisation du pétrin à spirale, nous avons pris soin d'étudier certains points :

- Pétrin monté sur roulettes doubles pour un déplacement aisé et un nettoyage facilité
- Pétrin compact mais hauteur ergonomique et accès de cuve confortable

Options

- Voltage spécial

Référence	SPI 401
Capacité de pâte (en kg)	40
Capacité de farine maxi (en kg)	20
Capacité de farine mini (en kg)	2
Volume de la cuve (en litres)	80
Cuve entraînée	oui
Hauteur haut de cuve au sol (en mm)	900
Vitesses	2
Minuteries	2
Roulettes	4 roulettes doubles avec frein
PUISSANCE / TENSION	
Puissance (en kW)	1,5 / 3
Tension	400V TRI – 50 Hz
DIMENSIONS	
Largeur (en mm)	560
Hauteur (en mm)	1460
Profondeur (en mm)	980
Poids (en kg)	300

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



LAMBERT MECANIQUE SAS - 4 Avenue Jean Monnet – 26000 VALENCE
Tél : 04 75 25 98 30 – Fax : 04 75 83 95 23 - contact@lambert-mecanique.fr
Site internet : <http://www.lambert-mecanique.fr>