

Pétrins Pétrin à spirale liquide de 62 litres, 2 vitesses

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602281 (ESK62L)

Pétrin à spirale de 62 litres, 2 vitesses (vitesse de rotation de l'outil 80/160 tr/min), sur roulettes

Description courte

Repère No.

Pétrin à spirale à 2 vitesses sur roulettes pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Le pétrissage des ingrédients est assuré par un bras de pétrissage à spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation de la cuve (cuve motorisée non amovible). Corps en acier peint, cuve de 62 litres, bras de pétrissage à spirale et axe de démoulage de la pâte en acier inoxydable. L'écran de sécurité permet d'ajouter les ingrédients sans s'arrêter. Doté d'un panneau de commande à basse tension avec interrupteur marche/arrêt, sélection de la vitesse et minuterie (jusqu'à 30 min) ou mode continu. Dispositif de sécurité pour arrêter la machine lorsque l'écran de protection est ouvert. Vitesse de rotation de l'outil : 80 et 160 tr/min ; vitesse de la cuve : 10 et 20 tr/min. Capacité maximale de pâte : 50 kg par cycle (hydratation à 60 %).

Caractéristiques principales

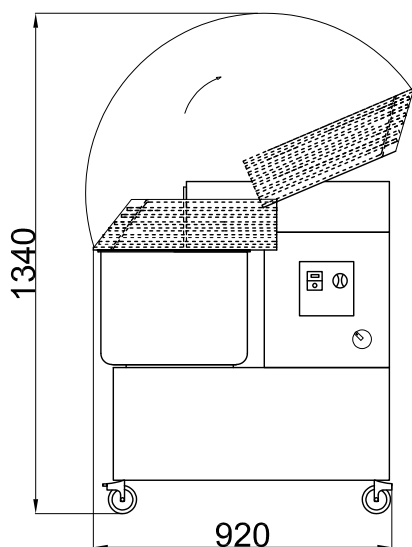
- Pétrin à spirale avec cuve motorisée (non amovible) et tête fixe.
- Idéal pour le pétrissage de pâte à pizza, pâte à pain ou pâtes similaires.
- Deux vitesses de pétrissage pour des cycles plus rapides (vitesse de l'outil : 80 et 160 tr/min ; vitesse de la cuve : 10 et 20 tr/min).
- Barre brise-pâte en acier inoxydable (AISI304) pour des résultats de pétrissage rapides et homogènes.
- Capacité maximale de pétrissage : 50 kg par cycle (farine max 31 kg/cycle), avec 60 % d'hydratation.
- Capacité minimale de pétrissage : 27 kg/cycle, avec une hydratation de 60 %.
- Écran de protection transparent pour réduire la dispersion de farine dans la zone de travail pendant le pétrissage (EU EN453:2014) et pour prévenir les contaminations de la pâte.
- Dispositif de sécurité arrêtant l'appareil si le couvercle est ouvert.
- Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins, permettant un déplacement facile pour le rangement ou le nettoyage.
- L'appareil s'intègre sous les plans de travail de cuisine standards (voir le schéma d'installation).

Construction

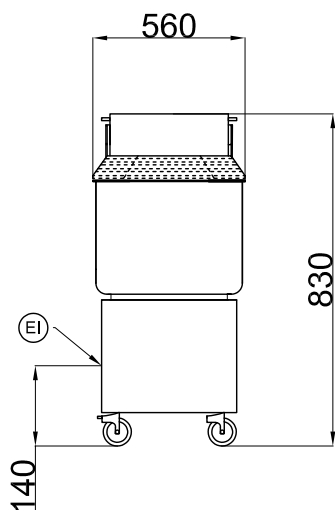
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuterie.
- Minuterie analogique jusqu'à 30 minutes ou mode continu.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23 pour l'ensemble de l'appareil.

APPROBATION: _____

Côté

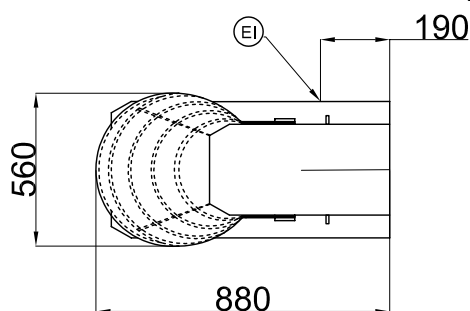


Avant



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-415V/3 ph/50 Hz
Total Watts :	2.2 kW

Capacité

Pétrissage maximum (60% d'hydratation) :	50 kg/Cycle
--	-------------

Informations générales

Largeur extérieure	560 mm
Profondeur extérieure	880 mm
Hauteur extérieure	830 mm
Poids brut :	117 kg
Capacité du bol :	62 lt