



# PÉTRIN A' SPIRALE FIBRE 40

Depuis des années, nous produisons différentes solutions pour le traitement et le laminage de pâte. Notre expérience nous permet d'assister nos clients dans le monde de la boulangerie, de la pizzeria et de la pâtisserie.





Idéal pour les pizzerias  
et les pâtes très  
hydratées



Structure  
en acier  
peint



Equipé de roues et de  
pieds pour assurer  
la stabilité



Respect  
des règles  
d'assainissement



Conforme  
à la réglementation  
CE

**Outil indispensable pour les pizzerias et les boulangeries, il facilite le travail en réduisant les temps de préparation.**

### Informations principales

Pétrin à spirale avec bol fixe

Capacité de pâte 40 kg

Rotation du bol et de l'outil spiral au moyen de courroies déplacées par deux moteurs haute puissance dédiés

Deux vitesses de rotation en spirale avec des temps de mélange qui peuvent être réglés sur une double minuterie (une pour chaque vitesse)

Automatique changement de vitesse de la mélange faible à élevée et arrêt de la machine

Inversion du bol en première vitesse

Extraction facile de la pâte grâce au bouton de rotation du bol pulsé

Coque simple en acier peint avec des poudres époxy non toxiques pour l'alimentation

Bol, spirale et colonne en acier inoxydable équipés de pare-chocs des deux côtés pour le bol

Possibilité de travailler en mode manuel, semi-automatique ou automatique

Garde-main en grille en acier inoxydable

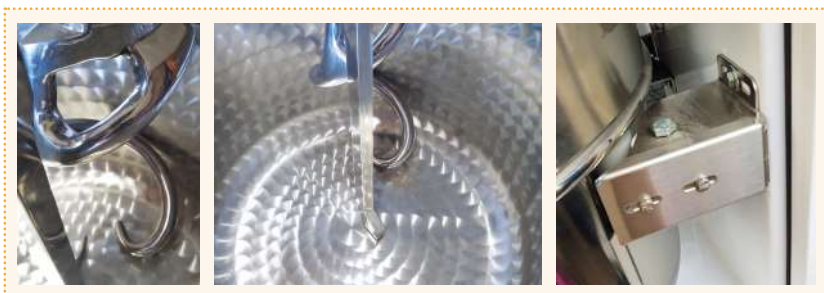
Possibilité de mélanger même de petites quantités

Disponible en différentes vitesses  
(220-240-280 tr / min en seconde vitesse)



### Caractéristiques techniques

Capacité de pâte	40 Kg
Capacité de farine	25 Kg
Volume du bol	62 L
Puissance du moteur en spirale	3.2 Kw
Puissance du moteur bol	0.55 Kw
Hauteur du sol au bord du bol	700 mm
Longueur (A)	1000 mm
Largeur (C)	570 mm
Hauteur (B)	1100 mm
Poids	290 Kg



**Bureau d'inscription**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Siège opérationnel**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**Tél** +39 349 354 8076  
**E-Mail** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**

