



PÉTRIN A' SPIRALE FIBRE 60 GOLD

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.





Conçu pour les
pâtes hautement
hydratées



Étudié
pour ne pas
chauffer la pâte



Equipé de roues et de
pieds pour assurer
la stabilité



Respect
des règles
d'assainissement



Conforme
à la réglementation
CE

COLONNE MOBILE DU BOL "A' CHAMPIGNONS"

Sans le frottement causé par la colonne fixe des machines traditionnelles, la fibre d'or maintient la température d'origine des ingrédients insérés presque complètement inchangée.

Au moyen de la colonne mobile du bol à champignons, la spirale se mélange à la fois contre le bol et contre le "Champignon", accélérant le temps de production des mélanges plus hydratés. Il n'a pas de bord ou de point aveugle dans la zone de pâte, facilitant le nettoyage sur toute la surface en contact avec les ingrédients.

Informations principales

Pétrin à spirale avec bol fixe

Capacité de pâte 60 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 à champignons avec colonne mobile et spirale 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 double: grille en acier inoxydable et plexiglas

Possibilité de mélanger même de petites quantités

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



Caractéristiques techniques

Capacité de pâte	60 Kg
Capacité de farine	40 Kg
Volume du bol	96 L
Puissance du moteur en spirale	3.2 Kw
Puissance du moteur bol	0.55 Kw
Hauteur du sol au bord du bol	760 mm
Longueur (A)	1050 mm
Largeur (C)	640 mm
Hauteur (B)	1160 mm
Poids	320 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

