

	<b>Equipement</b>	<b>Pétrin à spirale</b>
<b>Réf.: 121598</b>	<b>L122xP73xH145 cm - Cuve Ø70 cm - Capacité à pâte 80 Kg - Capacité farine 50 Kg - Moteur tête 2,1 - 3,8 kW - Moteur cuve 0,55 kW - 480 Kg</b>	



- Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox.
- Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des résultats en un temps de travail très court.
- Le cycle de travail peut être manuel ou automatique ; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie.
- Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. La transmission se fait par le biais de
- courroies trapézoïdales afin de réduire les vibrations et le bruit.
- Ce système réduit considérablement les frais d'entretien.
- L'installation électrique est en basse tension (24 V) et est équipée d'un système de protection automatique.
- Le panneau
- de commandes est extrêmement clair et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique.
- L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes CE.

**Marrakech - Maroc**

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa  
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

**Casablanca - Maroc**

275, Bd Zerktouni - 20040  
Tél.: +212 522 95 60 00

**Tanger - Maroc**

15, Bd Y. Ibn Tachafine  
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

**Conakry - Rép. Guinée**

Coleah, Rte du Niger - BP 3678  
Tél.: +224 622 62 68 59