



PÉTRIN À SPIRALE DME-50

Capacité : 30 kg de farine.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 50 l
Capacité par opération: 44 kg
Contenance en farine (60 % eau):30 kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 1500 W
- ✓ 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensions de la cuve: 500 mm x 270 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 530 mm
- ✓ Profondeur: 850 mm
- ✓ Hauteur: 740 mm

Poids net: 127 kg
Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée
580 x 860 x 840 mm
Poid brut: 135 kg

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Pétrin à spirale avec cuve de 50 litres et une ou deux vitesses.
- ✓ Minuterie de série.
- ✓ Tête relevable et cuve extractible.

Pétrin à spirale spécialement adapté aux pâtes dures (pizza, pain, ...)

- ✓ Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- ✓ Tête relevable.
- ✓ Cuve extractible.
- ✓ Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- ✓ Protection de la cuve transparent conforme à la norme EN-453.
- ✓ Minuterie de série.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ Tête relevable et cuve extractible.

OPTIONS

- Roues avec frein.

MODÈLES DISPONIBLES

5501150 Pétrin à spirale DME-50 230-400/50/3 (TRIPHASE)

5501151 Pétrin à spirale DME-50 230-400/60/3

5501152 Pétrin à spirale DME-50 2V 400/50/3

5501153 Pétrin à spirale DME-50 2V 220/60/3

5501154 Pétrin à spirale DME-50 2V 230/50/3 (TRIPHASE)

5501156 Pétrin à spirale DME-50 2V 440/60/3

5501157 Pétrin à spirale DME-50 2V 400/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale
mise à jour 27/01/2025