



# PÉTRIN À SPIRALE DM-10

Cuve et tête fixes. Capacité : 5 kg de farine.



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 10 l  
 Capacité par opération: 8 kg  
 Contenance en farine (60 % eau): 5 kg  
 Puissance totale: 370 W  
 Dimensions de la cuve: 260 mm x 200 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 280 mm
- ✓ Profondeur: 540 mm
- ✓ Hauteur: 550 mm

Poids net: 36 kg  
 Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée  
 350 x 600 x 750 mm  
 Poids brut: 47 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5501100 Pétrin à spirale DM-10 230-400/50/3 (TRIPHASE)

5501101 Pétrin à spirale DM-10 230-400/60/3

5501105 Pétrin à spirale DM-10 230/50/1

5501106 Pétrin à spirale DM-10 220/60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 10 l, une vitesse, tête et cuve fixes.

### 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.
- ✓ 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.

## INCLUS

- ✓ Une vitesse.
- ✓ Cuve et tête fixes.

## OPTIONS

- Roues avec frein.



**FRANCE**  
[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)  
 P.A.E. les Joncaux  
 Bât. des Transitaires, bureau C  
 64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
 Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
[fr.sammic.com](http://fr.sammic.com)  
 Basarte 1  
 27720 Azkoitia, Spain  
[sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)  
 Tel.: +34 943 15 72 36



|          |         |
|----------|---------|
| Projet   | Date    |
| Réf.     | Unités. |
| Approuvé |         |

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale  
mise à jour 09/01/2025