



# PÉTRIN À SPIRALE DME-40

Capacité : 25 kg de farine.



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 40 l  
Capacité par opération: 38 kg  
Contenance en farine (60 % eau):25 kg

### Puissance

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

Dimensions de la cuve: 452 mm x 260 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 480 mm
- ✓ Profondeur: 840 mm
- ✓ Hauteur: 710 mm

Poids net: 122 kg  
Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée  
530 x 860 x 830 mm  
Poid brut: 130 kg

## DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Pétrin à spirale avec cuve de 40 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

5501140 Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3 (TRIPHASE)

5501141 Pétrin à spirale DME-40 220/60/3

5501142 Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3

5501143 Pétrin à spirale DME-40 2V 220/60/3

5501144 Pétrin à spirale DME-40 220/60/3

5501146 Pétrin à spirale DME-40 2V 400/60/3

5501145 Pétrin à spirale DME-40 2V 440/60/3

\* Nous consulter pour des versions spéciales



**FRANCE**  
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**  
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 19/03/2025