



PÉTRIN À SPIRALE SM-75

Capacité : 40 kg de farine.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 75 l
Capacité par opération: 60 kg
Contenance en farine (60 % eau): 40 kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 2600 W
- ✓ 2v: 2600 W / 3400 W

Dimensions de la cuve: 550 mm x 370 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 575 mm
- ✓ Profondeur: 1020 mm
- ✓ Hauteur: 980 mm

Poids net: 250 kg
Degré de protection IP: 54

MODÈLES DISPONIBLES

5500162 Pétrin à spirale SM-75 2V 400/50/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Pétrin à spirale avec cuve de 75 litres, deux vitesses.
- ✓ Minuterie de série.
- ✓ 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).
- ✓ Grille de protection en acier inox.
- ✓ Equipé de 3 roues et 2 pieds.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ Cuve et tête fixes.

OPTIONS

- Roues avec frein.



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 05/06/2025