



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-20

Capacité : 12 kg de farine.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 20 l
Capacité par opération: 18 kg
Contenance en farine (60 % eau): 12 kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 750 W
- ✓ Monophasé (1v): 900 W
- ✓ 2v: 600 W / 800 W

Dimensions de la cuve: 360 mm x 210 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 390 mm
- ✓ Profondeur: 680 mm
- ✓ Hauteur: 650 mm

Poids net: 65 kg
Degré de protection IP: 54

MODÈLES DISPONIBLES

5501120 Pétrin à spirale DM-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)

5501121 Pétrin à spirale DM-20 230-400/60/3

5501125 Pétrin à spirale DM-20 230/50/1

5501126 Pétrin à spirale DM-20 220/60/1

5501127 Pétrin à spirale DM-20 2V 400/50/3

5501128 Pétrin à spirale DM-20 2V 220/60/3

5501129 Pétrin à spirale DM-20 440/60/3

5501170 Pétrin à spirale DME-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)

5501171 Pétrin à spirale DME-20 230-400/60/3

5501172 Pétrin à spirale DME-20 440/60/3

5501175 Pétrin à spirale DME-20 230/50/1

5501176 Pétrin à spirale DME-20 220/60/1

5501177 Pétrin à spirale DME-20 2V 400/50/3

5501178 Pétrin à spirale DME-20 2V 220/60/3

5501179 Pétrin à spirale DME-20 2V 200/50/3

5501180 Pétrin à spirale DME-20 2V 380/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Pétrin à spirale avec cuve de 20 l et une ou deux vitesses.
- ✓ Minuterie de série.
- ✓ Modèles DM : tête et cuve fixes.
- ✓ Modèles DME : 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.
- ✓ 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 et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

OPTIONS

- ☐ Roues avec frein.



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

fiche commerciale
mise à jour 27/01/2025