

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 200 Kg**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 930 x 1490 x 1560

Puissance en kw : 11

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 930

Profondeur (mm) : 1490

Hauteur (mm) : 1560

 Volume (m<sup>3</sup>) : 3,52

horse\_power : 14.70

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 830

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de production 200 kg (290 Lt)</li> <li>• Capacité farine 133 kg</li> <li>• 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 111 tours/m et 2ème Vit. 223 tours/m) &amp; (Cuve: 15 tours/m)</li> <li>• 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.</li> <li>• 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale</li> <li>• Dispositif pour totation de la cuve par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve.</li> <li>• Cuve Ø 900xh470 mm.</li> <li>• Panneau de commande, à basse tension 24 V. (IP55).</li> <li>• Moteurs avec transmissions à poulies.</li> </ul>	Poids (en kg) 830
	Référence constructeur PSB-202MI/2V
	Capacité (en l) 290
	Cuve amovible Non
	Tête Fixe
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 5,2
	DIRECT USINE Non
	Capacité en L 60 et +
	dimensions 930 x 1490 x 1560
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".</li><li>• Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.</li><li>• Cuve, spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.</li><li>• Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.</li><li>• Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.</li><li>• De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.</li><li>• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li></ul> <p>AVANTAGE: Avec leurs deux moteurs, les dispositifs de rotation par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve, les pétrins automatiques Diamond, répondent aux besoins de toutes les boulangeries, pâtisseries qui ont des productions très importantes et qui adoptent parfois des mélanges très durs. Ils sont d'une conception particulièrement robuste, pour répondre à tout usage très intensif sans échauffement de la pâte ! De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 930 x 1490 x 1560 Puissance en kw : 11 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 930 Profondeur (mm) : 1490 Hauteur (mm) : 1560 Volume (m<sup>3</sup>) : 3,52 horse_power : 14.70 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 830</p>	