

Pétrins

Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



602286 (DSK53L)

Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues

Description courte

Repère No.

Pétrin à spirale 2 vitesses sur roues pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries.

Les ingrédients sont pétris avec un bras mélangeur en spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation du bol (bol motorisé non amovible). Le corps est en acier peint, le bol de capacité 53 lt, le bras mélangeur en spirale et la barre brise-pâte sont en acier inoxydable. L'écran de protection permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter. Équipé d'un panneau de contrôle basse tension avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuteur (jusqu'à 30 min) ou mode continu. Dispositif de sécurité pour arrêter la machine lorsque l'écran de protection est ouvert.

Vitesse de l'outil : 80 et 160 tr/min ; vitesse du bol : 10 et 20 tr/min. Capacité maximale de pâte : 42 kg par cycle (capacité max de 26,3kg de farine) à 60% d'hydratation.

Caractéristiques principales

- Pétrin à spirale avec cuve motorisée (non amovible) et tête fixe.
- Idéal pour le pétrissage de pâte à pizza, pâte à pain ou pâtes similaires.
- Deux vitesses de pétrissage pour des cycles plus rapides (vitesse de l'outil : 80 et 160 tr/min ; vitesse de la cuve : 10 et 20 tr/min).
- Barre brise-pâte en acier inoxydable (AISI304) pour des résultats de pétrissage rapides et homogènes.
- Capacité minimale de pétrissage : 23 kg par cycle, avec 60 % d'hydratation.
- Capacité de pétrissage maximum: 42 kg par cycle (farine maximale: 26.3 kg/cycle), avec 60% d'hydratation.
- Écran de protection transparent pour réduire la dispersion de farine dans la zone de travail pendant le pétrissage (EU EN453:2014) et pour prévenir les contaminations de la pâte.
- Dispositif de sécurité arrêtant l'appareil si le couvercle est ouvert.
- Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins, permettant un déplacement facile pour le rangement ou le nettoyage.
- L'appareil s'intègre sous les plans de travail de cuisine standards (voir le schéma d'installation).
- Axe central pour un pétrissage optimal

Construction

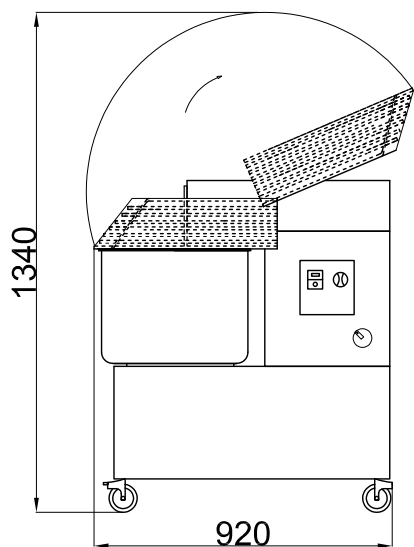
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuteur.
- Minuterie analogique jusqu'à 30 minutes ou mode continu.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23 pour l'ensemble de l'appareil.
- Puissance : 1100 watts.

APPROBATION:



Pétrins Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur roues

Côté



Électrique

Voltage : 380-415 V/3 ph/50 Hz
Total Watts : 2.2 kW

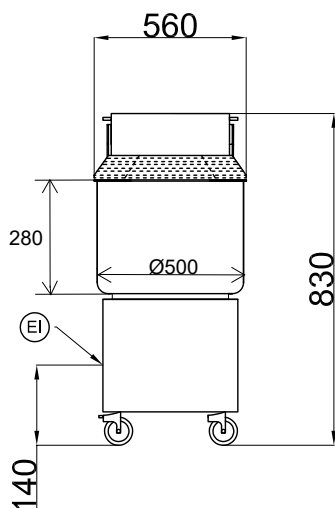
Capacité

Pétrissage maximum (60% d'hydratation) : 42 kg/Cycle

Informations générales

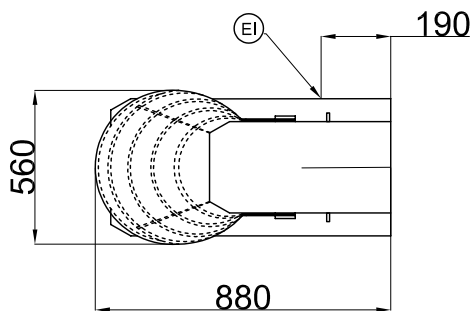
Largeur extérieure 560 mm
Profondeur extérieure 880 mm
Hauteur extérieure 830 mm
Poids brut : 118 kg
Capacité du bol : 53 lt

Avant



EI = Connexion
électrique

Dessus



Pétrins
Pétrin à spirale 53 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 80/160 tr/min), sur
roues
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.07.08