

# PÉTRIN A SPIRALE MAG ÉCO



# Pétrin à spirale MAG éco

## Le pétrin économique pour un usage standard.



Tableau de bord



Pieds réglables



Outil spirale + pivot

Conçu pour les boulangers désirant disposer d'un pétrin économique et performant. Efficace pour le pétrissage de pâtes standard (hydra mini 55%), le pétrin MAG éco s'avère être une solution parfaitement adaptée aux utilisateurs privilégiant la simplicité. 5 modèles différents constituent la gamme complète, permettant de pétrir de 3,2 à 200 kilos de pâte selon les modèles.

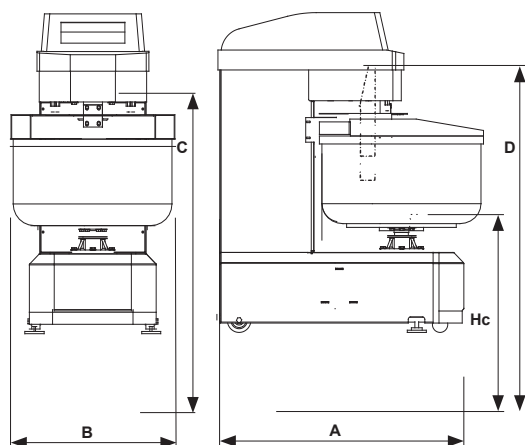
### Simplicité, Efficacité

Equipé d'un tableau de commandes **1** constitué d'un sélecteur 3 positions (manuel/semi-auto/auto), le pétrin MAG éco affirme sa simplicité à travers ses 2 vitesses outil et cuve. Ses 2 minuteries analogiques et programmables facilitent sa prise en main. La cuve et la spirale **3** en inox bénéficient de motorisations indépendantes.

### Des petits plus appréciables

Le pétrin MAG éco est agrémenté de plusieurs détails techniques qui en facilitent l'utilisation au quotidien :

- Bâti sur roues et pieds réglables **2**, pour une installation et un nettoyage facilités,
- Capot de tête en ABS, facile à entretenir,
- Marche arrière de cuve, pour un frassage amélioré (petite quantité),
- Impulsion de cuve pour faciliter la sortie de pâte,
- Capot de cuve anti-poussières transparent en PETG alimentaire, pour limiter les projections de farine,
- Bouchon de vidange (en option), pour un nettoyage efficace de la cuve.



| MODELES                         | MAG éco 60 | MAG éco 80 | MAG éco 120 | MAG éco 160 | MAG éco 200 |
|---------------------------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| Capacité min/max de pâte (kg)   | 3,2/60     | 3,2/80     | 3,2/120     | 4,8/160     | 6,4/200     |
| Capacité min/max de farine (kg) | 1,9 / 36   | 1,9 / 48   | 1,9 / 75    | 2,9 / 100   | 3,8 / 120   |
| Capacité min/max d'eau (l)      | 1,3 / 24   | 1,3 / 32   | 1,3 / 45    | 1,9 / 60    | 2,6 / 80    |
| Volume de cuve (l)              | 115        | 130        | 188         | 275         | 305         |
| Diamètre de cuve (mm)           | 670        | 670        | 750         | 850         | 910         |
| <b>PUISSANCE</b>                |            |            |             |             |             |
| Moteur outil (kw)               | 3,7        | 4,8        | 4,8         | 10          | 10          |
| Moteur cuve (kw)                | 0,55       | 0,55       | 0,55        | 0,75        | 0,75        |
| <b>DIMENSIONS (mm)</b>          |            |            |             |             |             |
| A                               | 1150       | 1150       | 1265        | 1430        | 1500        |
| B                               | 700        | 700        | 785         | 883         | 944         |
| C                               | 1280       | 1280       | 1460        | 1520        | 1520        |
| D                               | 1600       | 1650       | 1850        | 2100        | 2200        |
| Hc                              | 765        | 795        | 880         | 960         | 960         |
| Poids (kg)                      | 325        | 330        | 488         | 675         | 710         |