

Ref: PBR-60/T2V



Your professional partner

Pétrins à fourche 60 Kg. 2 vit. - Timer, 2 roues + 2 vérins

Marque : DIAMOND



2 SPEEDS

INCLUDED



60 Kg

TIMER

·mm (LxPxH) :660x1068xh1025

·kW :1,5

·Hp :2.04

·Volt : 400/3N 50Hz

·kg :338

·M³ : 1,25

- 2 vitesses (Fourche: 1ère Vit. 19 tours/m et 2ème Vit. 29 tours /m) & (Cuve: 1ère Vit. 6 tours/m et 2ème Vit. 9 tours/m).
- Minuterie
- Racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène livré de série.
- Diamètre de la spirale 31 mm
- Diamètre de la cuve 660 mm hauteur 330 mm (70 litres) = 60 kg de pâton.
- De série livré avec 2 roues fixes (nylon) et 2 vérins à l'avant.
- Panneau de commande analogique à basse tension 24V.
- Moteur à 2 vitesses, traction par réducteur (indépendant cuve et fourche), autolubrifiant, transmission par poulies, fonctionnement très silencieux.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint de forte épaisseur.
- Cuve, fourche et arbre porte-outil sont réalisés en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Groupe raccord fourche acier inox étanche et très solide (renforcé!).
- Toutes les parties rotatives sont montées sur des coussinets sphériques.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

- Les pétrins à fourche Diamond, grâce à la forme ergonomique de leur cuve et de leur fourche (axe oblique), sont particulièrement indiqués pour pétrir des pâtes délicates. Très robustes et performants, ils sont conçus pour de grandes productions et pour une utilisation intensive, sans échauffement du mélange et en permettant une bonne oxygénation du produit final. Deux vitesses permettant de s'adapter aux masses dures (1ère Vit.) ou molles (2ème Vit.).