

Pétrin à spirale S12 à S90

Nos pétrins-mélangeurs éprouvés dans les grandeurs S12/S16/S25/S38/S42/S60 et S90

- la solution la plus adaptée pour les pizzerias, les pâtisseries et les boulangeries
- durabilité grâce à sa haute qualité
- modèles avec tête basculante pour un nettoyage facile





Pétrin à spirale S12 à S90

Tous les pétrins à spirale sont équipés de deux vitesses. Les machines plus petites sont mobiles sur roulettes, elles ont des couvercles en plastique. Les grandes machines ont des grilles de protection en acier inoxydable. Certains modèles sont équipés d'une minuterie.

Des variantes intéressantes sont les machines avec une tête basculante, ce qui rend le nettoyage plus facile. Pour ces modèles, les outils et la cuve sont interchangeables. Une palette est incluse dans toutes les machines avec une tête basculante.

Caractéristiques techniques

Modèle	numéro d'article	contenu de la cuve en litre	quantités maximales kg farine/kg pâte*	nombre de vitesses	minuterie	sur roues	couvercle en plastique	grille de protection	grandeur P x L x H cm	caractéristiques électriques	poids kg
Pétrin à spirale avec tête fixe, cuve et pétrin non démontable											
S12	3210.002	15	5-7/8-11	2		•	•		68x35x85	400 V 0,8 kW 2,2 A	57
S16	3211.002	20	9-11/13-15	2		•	•		70x39x85	400 V 0,8 kW 2,2 A	60
S25	3212.002	33	12-15/18-24	2		•	•		78x43x95	400 V 1,5 kW 3,3 A	88
S38	3213.002	40	16-20/26-32	2		•	•		80x48x95	400 V 1,85 kW 4,8 A	101
S42	3213.003	50	22-38/32-40	2		•	•		85x53x95	400 V 2,5 kW	106
S60	3214.001	90	40-50/60-75	2	•			•	105x58x113	400 V 3,3 kW	275
S90	3214.002	135	54-65/80-100	2	•			•	127x73x120	400 V 4,5 kW	320

Pétrin à spirale avec tête basculante, cuve, pétrin et palette démontable											
S12	3210.001	15	5-7/8-11	2	•	•	•		68x35x85	400 V 0,8 kW 2,2 A	75
S16	3211.001	20	9-11/13-15	2	•	•	•		70x39x85	400 V 0,8 kW 2,2 A	76
S25	3212.001	33	12-15/18-24	2	•	•	•		78x43x95	400 V 1,5 kW 3,3 A	115
S38	3213.001	40	16-20/26-32	2	•	•	•		80x48x95	400 V 1,85 kW 4,8 A	120

* Les quantités maximales à travailler dépendent de la structure de la pâte. En ce qui concerne les pâtes dures (contenance d'eau env. 50%), il faut respecter les valeurs imprimées **en caractères gras**.

L'appareil est conforme aux normes CE. **CE**

Votre distributeur:

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

Rotor Lips SA
 Fabrique de machines
 CH-3661 Uetendorf
 Tél +41 (0)33 346 70 70
 Fax +41 (0)33 346 70 77
 info@RotorLips.ch
 www.RotorLips.ch

ROTOR Lips FEUMA

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie