




# Pétrin à spirale avec cuve amovible



Les valeurs de remplissage et le fonctionnement correct du produit ont été testés avec un taux d'hydratation de la pâte de 60 %.

Le poids minimum de pâte réalisable est d'environ 1/4 de la contenance en kg (eau + farine) pour les versions 7, 10, 15, 17 litres et d'environ 1/5 de la contenance pour les versions 22, 33, 42, 53 litres.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
<b>P01IR03025</b>	IR33VS	↔ 46	↗ 84	↕ 73
	Contrôle	Capacité max vasca (litri)	Capacité max vasca (kg)	
	Manuel	33	25	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Poids kg	
	40x26		 127	
	Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
	1.50	230	3+T	50



# Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code

**P01IR03025**

Modèle

**IR33VS**



## Caractéristiques générales

---

Cuve, couvercle, spirale et diviseuse de pâte en acier INOX.

Vitesse simple, double ou variable.

Disponible avec cuve amovible ou tête fixe.

Température de la pâte constante durant le travail.

---

Présélectionnez le temps du travail de votre pâte grâce à la minuterie pratique.

Modèles sur roulettes également disponibles pour faciliter le déplacement et le nettoyage.

Simplicité d'utilisation pour un encombrement minimal.

Disponible en plusieurs contenances, de 6 à 44 kg.

# Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code

**P01IR03025**

Modèle

**IR33VS**



## Options

### **ROULETTES PÉTRIN À SPIRALE**

ROULETTES POUR MÉLANGEUR, 2 AVEC FREIN, 2 SANS FREIN

---

Code



**S66RU67001**