




# Pétrin à spirale à tête fixe



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>P01IF03024</b>	IF53VS	↔ 53	↗ 86	↕ 72	
	Contrôle Manuel	Capacité max vasca (litri) 53	Capacité max vasca (kg) 44		
	Dim. vasca (ø x H cm) 50x27		Poids kg  112		
	Puissance totale kW 1.50	Tension V 230	Phases Ph 1N+T	Fréquence Hz 50	



# Pétrin à spirale à tête fixe

Code

**P01IF03024**

Modèle

**IF53VS**



## 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 à tête fixe

Code

**P01IF03024**

Modèle

**IF53VS**



## Options

### ROULETTES PÉTRIN À SPIRALE

ROULETTES POUR MÉLANGEUR, 2 AVEC FREIN, 2 SANS FREIN

---

Code



**S66RU67001**