

Ref: **PSB-162MI/2V**

**Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses,
2 timers, 2 moteurs, 160 Kg**



·**mm (LxPxH) :**930x1440xh1560

·**kW :**7,8

·**Hp :**10.40

·**Volt :** 400/3N 50Hz

·**kg :**790

·**M³ :** 3,52

- Capacité de production 160 kg (250 Lt)
- Capacité farine 106 kg
- 2 vitesses, réglables automatiquement(Spirale: 1ère Vit. 111 tours/m et 2ème Vit. 223 tours/m) & (Cuve: 15 tours/m)
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale
- Dispositif pour rotation de la cuve par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve.
- Cuve Ø 900xh430 mm
- Panneau de commande, à basse tension 24 V. (IP55).
- Moteurs avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

AVANTAGE

- Avec leurs deux moteurs, les dispositifs de rotation par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve, les pétrins automatiques Diamond, répondent aux besoins de toutes les boulangeries, pâtisseries qui ont des productions très importantes et qui adoptent parfois des mélanges très durs. Ils sont d'une conception particulièrement robuste, pour répondre à tout usage très intensif sans échauffement de la pâte ! De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !