

Ref: PSB-41M/2V

**Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses,
2 timers, 40 Kg**



·**mm (LxPxH) :**1230x1020xh550

·**kW :**3

·**Hp :**4

·**Volt :** 400/3N 50Hz

·**kg :**300

·**M³ :** 1,44

- Capacité de production 40 kg (80 Lt)
- Capacité farine 25 kg
- 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale : 1ère Vit. 112 tours/m et 2ème Vit. 224 tours/m) & (Cuve : 1ère Vit. 14 tours/m et 2ème Vit. 28 tours/m)
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- Cuve Ø 530xh320 mm
- Panneau de commande, à basse tension 24V. (IP55).
- Moteur 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 et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

Les pétrins automatiques Diamond sont des mélangeurs très polyvalents et fonctionnels spécialement conçus pour les boulangeries, pâtisseries, pizzerias, qui exigent une bonne oxygénation du produit final, et qui adoptent parfois des mélanges avec une hydratation supérieure à 55%. De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !!