



Conçu pour les pâtes à pizza Napolitaine



- À haute hydratation
- Vitesse variable de 100 à 230 tr/min.
- Alimentation en monophasé (230 V).
- Minuterie mécanique.
- Barre coupe-pâtes, cuve, spirale et grille en acier inoxydable.
- Transmission avec réducteur à engrenages à bain d'huile.
- Roues standard.
- Disponible dans la version fixe ou avec tête relevable et cuve extractible.



PÉTRINS A SPIRALE À TÊTE FIXE								
Code	Capacité		Puissance (W)	Poids (Kg)	Ø Cuve (mm)	Dimensions ext. (mm)		
	Cuve	Pétrissage				L	P	H
TÊTE ET CUVE FIXE								
IM 12 MV	15 L	12 kg	750	60	317 x 210	350	675	690
IM 18 MV	20 L	18 kg	750	65	360 x 210	390	697	690
IM 25 MV	33 L	25 kg	1500	95	400 x 260	430	762	770
IM 38 MV	40 L	38 kg	2200	105	452 x 260	480	818	770
IM 44 MV	50 L	44 kg	2200	110	500 x 270	530	842	770
TÊTE RELEVABLE + CUVE DÉMONTABLE								
IM 12 AMV	15 L	12 kg	750	80	317 x 210	350	690	690
IM 18 AMV	20 L	18 kg	750	85	360 x 210	390	715	690
IM 25 AMV	33 L	25 kg	1500	115	400 x 260	430	780	770
IM 38 AMV	40 L	38 kg	2200	130	452 x 260	480	838	770
IM 44 AMV	50 L	44 kg	2200	140	500 x 270	530	878	770