



PETRINS SPIRALE - ELECTROMECHANIQUE - PIZZA

SPIRAL KNEADERS - ELECTROMECHANIC - PIZZA

CE



PEX

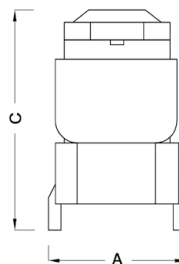
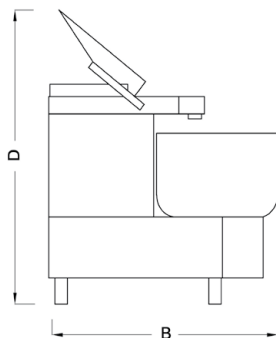
- 2 vitesses
- Minuterie (sauf sur PE20)
- Outil spiral inox
- Cuve inox entraînée
- Entraînement par chaîne

- Ecran de protection plastique
- Pieds surélevés

PEX

- 2 speeds
- Timer (except on PE20)
- Stainless steel spiral tool
- Drawn stainless steel bowl
- Chain driven motor

- Plastic cover
- Raised legs



	PE20	PE40	PE60
Dimensions / Dimensions			
A mm	380	470	580
B mm	710	850	1000
C mm	820	1050	1140
D mm	1020	1550	1640
Poids / Weight			
Kg	83	150	225
Capacités / Capacities			
Cuve / Bowl (L)	24	50	80
Coulage / Pouring (L)	7	14	22
Farine / Flour (kg)	11	24	38
Pâte* / Dough* (kg)	18	38	60
Vitesse spirale (tr/mn) / Spiral speed (rpm)			
1ère vitesse / 1st speed	66	66	66
2ème vitesse / 2nd speed	132	132	132
Vitesse cuve (tr/mn) / Bowl speed (rpm)			
1ère vitesse / 1st speed	7	7	7
2ème vitesse / 2nd speed	14	14	14
Puissance moteur			
kW	1.1	1.6	3
Voltage / Voltage			

TRI - 380V - 50Hz / 60Hz

*avec hydratation à 60% / With 60% hydration