

## PETRIN MELANGEUR MIX



### Caractéristiques :

- Entièrement en acier inoxydable
- Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant le temps de pétrissage.
- Le produit n'est pas frotté dans la cuve
- Tête équipée d'un ressort pneumatique
- Arrêt dès l'élévation du couvercle
- Cuve basculante pour le nettoyage
- Nettoyage aisé
- Couvercle transparent résistant avec entrées pour les additifs
- Fond fermé
- Roulettes pour un déplacement plus facile

### Modèle « E » Économique : 1 moteur

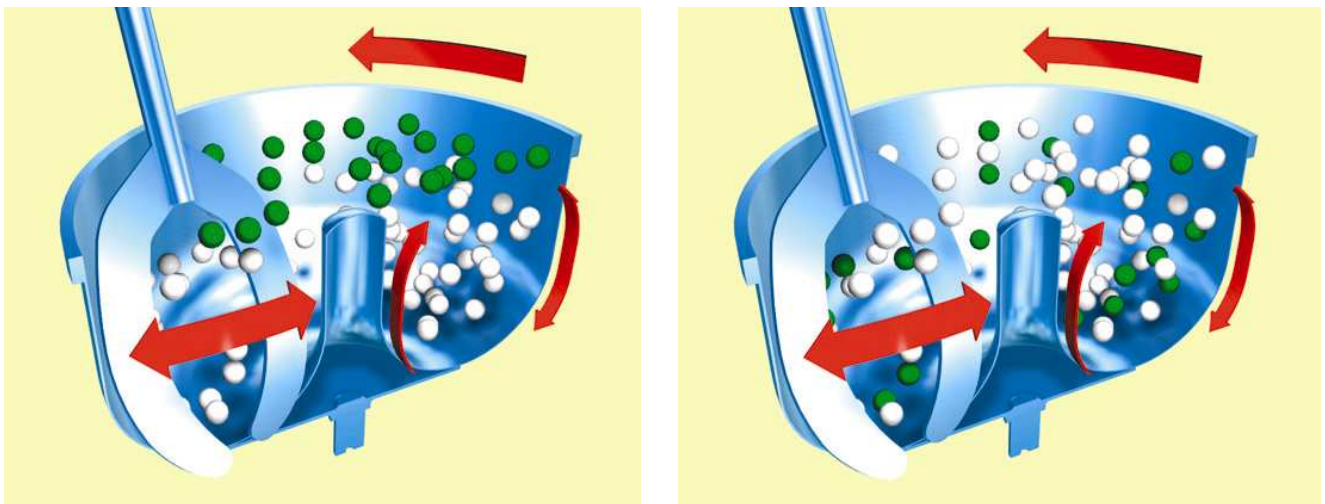
- Marche et arrêt du moteur par interrupteur de sécurité
- Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve

### Modèle « P » Professionnel : 2 moteurs

- Cuve motorisée
- Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec des faibles quantités
- Boîtier électronique étanche à basse tension de sécurité

### Options :

- « V » variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tpm
- « M » Machine monophasée



	MIX35	MIX60	MIX80	MIX100	MIX150	MIX200	MIX275
Capacité cuve	35 litres	60 litres	80 litres	100 litres	150 litres	200 litres	275 litres
Capacité viande	± 5/20 kg	± 7/40 kg	± 11/55 kg	± 15/70 kg	± 20/100 kg	± 25/130 kg	± 35/180 kg
Poids approx.	± 68/75 kg	± 78/89 kg	± 97/107 kg	± 105/117 kg	± 202 kg	± 250 kg	± 281 kg