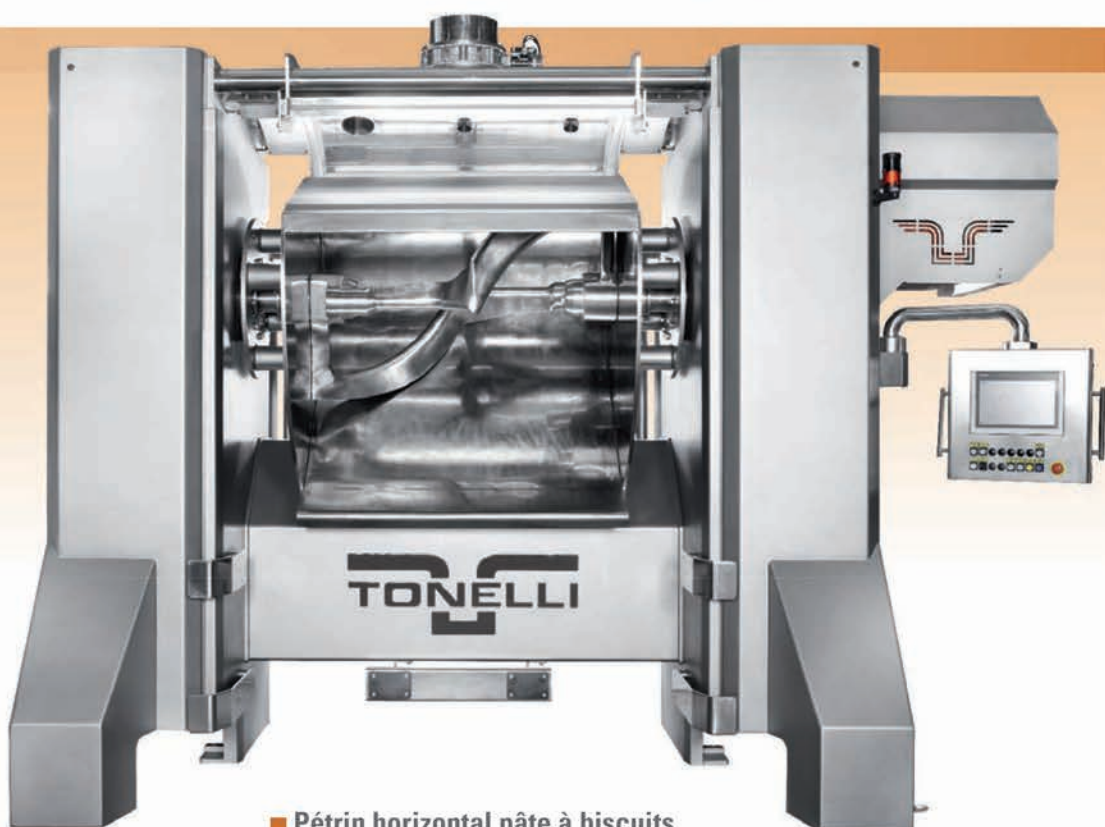


Pétrins horizontaux à biscuits

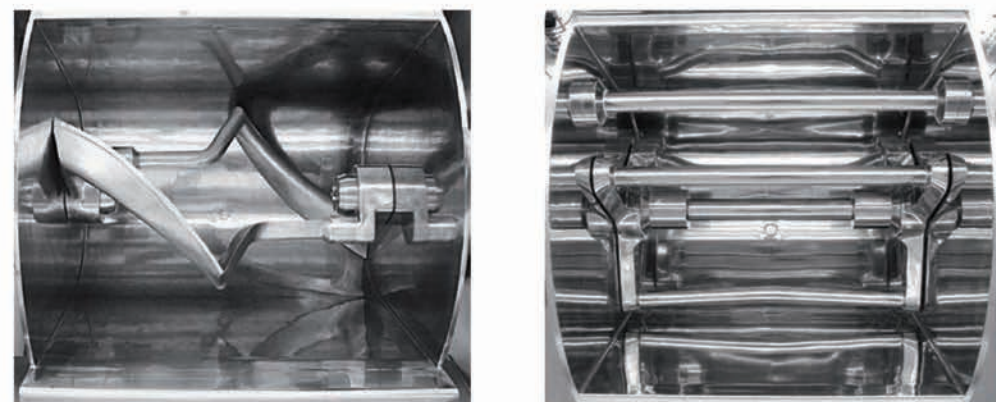
et pré-mélangeurs



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pétrin horizontal pâte à biscuits



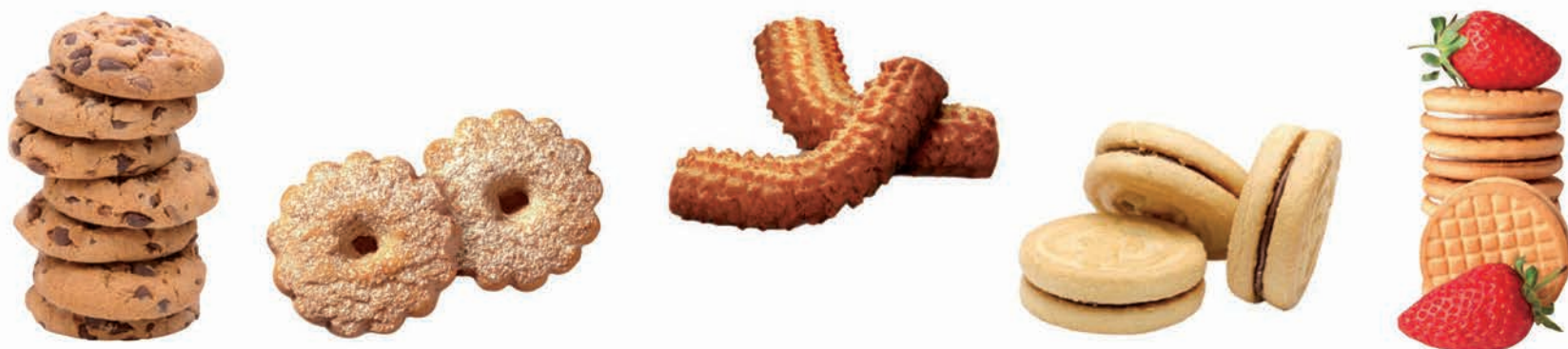
■ Bras de mélange du pétrin horizontal (plusieurs variantes au choix)

Données techniques

Pétrin horizontal pâte à biscuits

Références	Capacité de production (kg)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
TR 500	500	41	3580	2010	3041	8500
TR 1000	1000	60	4130		9000	
TR 1500	1500	80	4600		3460	9300

Exemples d'applications



■ Mélangeur centrifuge MU

■ Pré-mélangeur RPX pour la pâte

■ Pré-mélangeur CRPX pour la crème

Données techniques

Mélangeurs

Réf.	Capacité (kg)	Puiss. (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
MU 50	50	1,1	630	500	1450	350
MU 100	100	7,5	820	1070	2020	500
MU 150	150		1420	1340	2120	530
MU 200	200		1450	920	1450	650
MU 300	300	15	1322	2140	1100	650
MU 400	400		1322	2140	1100	

Pré-mélangeurs

Réf.	Spécial crème	Capacité horaire (kg/h)*	Capacité par batch (kg)*	Puissance électrique (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Prof. totale	Hauteur	
CRPX 200	Oui	200	-	11	1970	1250	2090	2320	1100
CRPX 300		300	2400				1150		
RPX 200	Non	-	200	2,5 - 5,5	2170	2350	2280	930	
RPX 400		400	1050						
RPX 600		600	1150						

* Sur la base de s.g. = 1.

Exemples d'applications

