



TABLEAU DES CAPACITÉS



Pétrins

Les pétrins EURODIB sont utilisés par les professionnels partout en Amérique du Nord pour la préparation de différentes pâtes pour restaurants, boulangeries, pâtisseries et pizzeria.

Le tableau ci-dessous vous guidera pour assurer le meilleur choix selon vos besoins.



MODÈLE

CAPACITÉ
DE CUVE

CAPACITÉ
DE FARINE*

CAPACITÉ
DE PÂTE*

MODÈLE	CAPACITÉ DE CUVE		CAPACITÉ DE FARINE*		CAPACITÉ DE PÂTE*	
	L	qt	kg	lb	kg	lb
LM20T	20	21	5	11	8	17.5
LM30T	30	32	8	17.5	13	28.5
LM40T	40	42	10	22	16	35
LM50T	50	52	12	26.5	19	42
LR GM25B	73	77	15	33	24	53
LR GM50B	130	137	30	66	48	106
LR GM75B	200	211	40	88	64	141

* Les capacités mentionnées ci-haut représentent les volumes recommandés pour une longévité optimale de votre machine. Calculs basés sur un taux d'absorption de 60 %.