



## PÉTRIN AVEC BOL FIXE

Conçu pour les pâtes à pizza avec 65% d'hydratation et plus, ce mélangeur convient aux boulangeries, pizzerias et aux pâtisseries produisant de la pâte à teneur plus élevée en gluten et à des niveaux d'hydratation plus faibles. Le modèle TS a un renforcement supplémentaire sur plusieurs composants pour assurer la durabilité des composants mécaniques importants.

### CARACTÉRISTIQUES:

- Fonction manuelle ou automatique
- Panneau de contrôle numérique
- 2 minuteries programmables (une pour chaque vitesse)
- Boutons de démarrage indépendants pour la vitesse 1 et la vitesse 2
- Sélecteur de rotation de bol (dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire)
  - + Rotation standard = dans le sens antihoraire
  - + Vitesse 2 = dans le sens antihoraire seulement
- Sélecteur de minuterie: utilisez la minuterie ou choisissez le contournement pour arrêter manuellement
- Rotation du bol par impulsion: Appuyez + maintenez pour une rotation lente du bol pendant que la garde est levée, offrant un accès plus facile au produit
- Colonne verticale dans le bol (fixé à la tête de la machine, touche le fond du bol): sépare la pâte du bras en spirale et permet le contact avec l'air ambiant pendant la rotation du bol avant de revenir en contact avec le bras en spirale.

### ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE:

- Deux moteurs électriques: l'un entraîne le bras et l'autre entraîne le bol
- MSP JET/T: entraînement par mouvement direct à l'aide d'une poulie de moteur à bras en spirale avec une seule série de courroies
- MSP JET/TS: entraînement de mouvement à l'aide d'une poulie de moteur à bras en spirale avec deux séries de courroies et une réduction intermédiaire du nombre de rotations.

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ:

- Bouton STOP d'urgence
- Protection de la grille de bol en acier inoxydable

### CONSTRUCTION:

- Corps du mélangeur: acier peint
- Outil central, bras en spirale, grille de protection et bol: acier inoxydable
- MSP50 JET/T: 4 x pieds stabilisateurs
- MSP60 JET/T: 2 x pieds stabilisateurs à l'avant et 2 x roulettes fixes à l'arrière
- MSP80 JET/TS: 1 x roulette pivotante et 2 x pieds stabilisateurs à l'avant, 2 x roulettes fixes à l'arrière



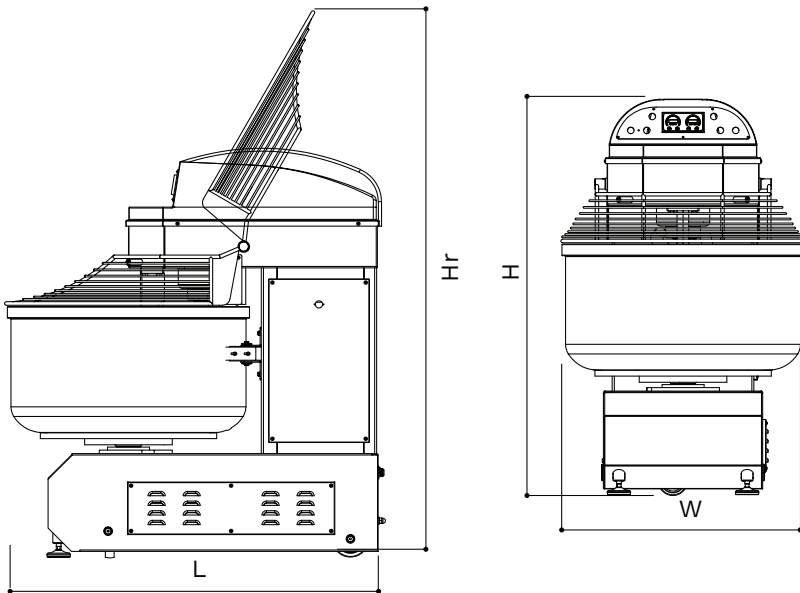
	MSP50 JET/T		MSP60 JET/T		MSP80 JET/TS	
<b>PUISSANCE</b>	208-220V (3PH), 3600W, 14A		208-220V (3PH), 4000W, 17A		208-220V (3PH), 6100W, 33A	
<b>CAPACITÉ DE PÂTE*</b>	40 kg	88.2 lb	60 kg	132.3 lb	80 kg	176.4 lb
<b>CAPACITÉ DE LA FARINE*</b>	25 kg	55 lb	37 kg	81.6 lb	50 kg	110.2 lb
<b>BRAS EN SPIRALE VITESSE MIN/MAX</b>	100/200 rpm		100/200 rpm		100/200 rpm	
<b>VITESSE DU BOL</b>	16 rpm		16 rpm		16 rpm	
<b>DIAMÈTRE INTÉRIEUR DE LA CUVE</b>	530 mm	21"	580 mm	23"	700	27.6"
<b>CAPACITÉ DE LA CUVETTE</b>	70 L	19 Gal	95 L	25 Gal	142 L	37.5 Gal
<b>PUISSANCE NOMINALE DU MOTEUR DU BRAS EN SPIRALE</b>	1500/3000 W		1500/3000 W		2400/4400 W	
<b>PUISSANCE NOMINALE DU MOTEUR DE LA CUVE</b>	250W		250W		550W	
<b>POIDS DE LA MACHINE (AVEC BOL VIDE)</b>	275 kg	606.3 lb	300 kg	661.4 lb	445 kg	981 lb
<b>POIDS AVEC PALETTE SEULEMENT</b>	290 kg	639.3 lb	315 kg	694.5 lb	460 kg	1014 lb
<b>POIDS AVEC PALETTE + COQUE EN CARTON</b>	300 kg	661.4 lb	325 kg	716.5 lb	490 kg	1080 lb

\* Cette valeur ne peut pas être considérée comme liant et dépend de facteurs variables, y compris la quantité de farine et d'eau utilisée dans le mélange.

Installation: 39.4" (1000 mm) d'espace ouvert requis pour chaque côté

Niveau de bruit : <70dB

		MSP50 JET/T		MSP60 JET/T		MSP80 JET/TS	
<b>DIMENSIONS DE LA MACHINE</b>	Profondeur	1050 mm	41.3"	1100 mm	43.3"	1220 mm	48"
	Largeur	470 mm	18.5"	610 mm	24"	730 mm	28.7"
	Hauteur	1100 mm	43.3"	1180 mm	46.5"	1450 mm	57"
	Hr (garde levée)	1520 mm	59.8"	1550 mm	61"	1825 mm	71.9"
<b>DIMENSIONS D'EXPÉDITION</b>	Profondeur	1180 mm	46.5"	1180 mm	46.5"	1380 mm	54.3"
	Largeur	680 mm	26.8"	680 mm	26.8"	900 mm	35.4"
	Hauteur	1380 mm	54.3"	1380 mm	54.3"	1600 mm	63"



V1.12.2022