

LB50T

PÉTRIN À VITESSE VARIABLE

Le pétrin à spirale à vitesse variable Eurodib LB50T est spécialement conçu pour les applications de pétrissage à haut volume. Combinant des performances et une efficacité exceptionnelles, il offre une polyvalence permettant de répondre à une variété de besoins en matière de préparation des aliments tout en conservant une adaptabilité supérieure.

Caractéristiques principales

- **Réglages à vitesse variable** : Permet d'ajuster avec précision la vitesse de mélange en fonction des différents types de pâtes et de recettes.
- **Rotation simultanée de la spirale et du cylindre** : Permet un mélange rapide et homogène pour les grandes quantités.
- **Convertisseur de fréquence** : optimise le mélange pour une grande variété de textures de pâte.
- **Construction robuste et fiable** : Assure un fonctionnement sans problème dans des environnements exigeants.
- **Grande capacité** : Conçue pour répondre aux besoins de mélange à grande échelle.

Applications

- Parfait pour les boulangeries, pâtisseries et usines de production alimentaire.
- Idéal pour le pain artisanal, les pâtes à pizza et d'autres recettes nécessitant un mélange à haut volume



Specifications techniques

Modèle	LB50T
Capacité de la cuve	52.8 qt (50 litres)
Capacité maximale de farine*	44.1 lb (20 kg)
Vitesse du crochet	140-240 tr/min (Vitesse variable)
Vitesse de la cuve	17-27 r/min
Puissance	2.5 kW
Tension	208V/230V 1PH
Fréquence	60 Hz
Type de prise	NEMA 6-20P
Dimensions (L x P x H)	35.8" x 21.1" x 29.9"
Poids net	265 lb (120 kg)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	38.2" x 22.8" x 35.4"
Poids d'expédition	309 lb (140 kg)

*Hydratation minimale recommandée de 60 %



GARANTIE : 1 AN PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE.

V.07.04.2025

