

**200  
250  
300  
400  
500****PETRIN INDUSTRIEL  
A SPIRALE AVEC  
CUVE AMOVIBLE****Fiabilité et entretien  
limité****Solutions efficaces et  
composants de  
qualité****Pétrissage de qualité  
élevée****Performances élevées****ENTRAINEMENT INNOVANT DE LA CUVE: ELIMINATION DU REDUCTEUR**

Après analyse des points critiques apparus sur les machines disponibles en commerce, nous avons mis au point un nouveau système d'entraînement de la cuve beaucoup plus élastique.

Nous avons remplacé le réducteur, composant rigide et soumis à contraintes s'il en est, avec des composants plus souples, courroies et roues, dans le but d'obtenir un tout plus fiable.

Cette panoplie de solutions permet de réduire drastiquement les opérations d'entretien : la machine représente par conséquent la solution idéale pour toute production artisanale et industrielle à cycle continu.

**UNE SOLUTION EFFICACE: LES ROUES DE TRANSMISSION DU MOUVEMENT A LA CUVE BASCULANTES**

Il s'agit du dispositif caractéristique de la production Mixer permettant aux roues d'épouser parfaitement la cuve indépendamment de leur degré d'usure.

**LA QUALITE DE LA PATE: UNE PATE LISSE, A POINT, HOMOGENE**

La qualité concrète de la machine, fruit de quasiment trente ans d'expérience des techniciens Mixer, est sa capacité de pétrissage avec d'excellents résultats pour pains, pizzas, croissants, panettonis pour ne citer que certains produits testés. Cette capacité peut être vérifiée. Le fabricant est en mesure de réguler cet outil pour répondre aux besoins de pétrissage de chaque client.

**RECHAUFFEMENT LIMITE DE LA PATE**

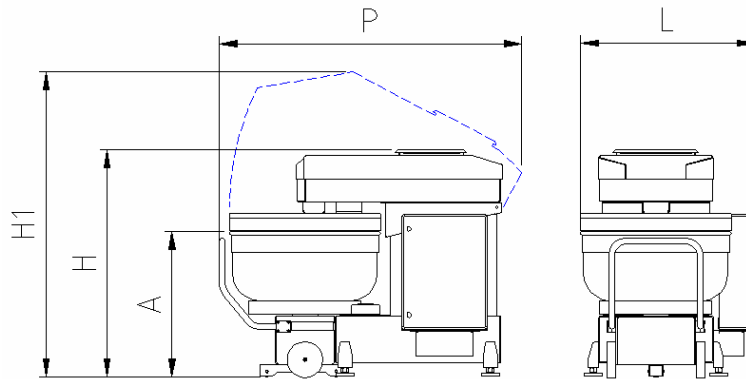
L'efficacité de la spirale Mixer est donnée par le nombre élevé de battements efficaces: avec pour résultat une hausse limitée de la température et une pâte lisse.



# PRO.E BAGEL

## PETRIN A SPIRALE A CUVE AMOVIBLE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



#### DONNEES TECHNIQUES

Modèle		PRO.E 200 BAGEL	PRO.E 250 BAGEL	PRO.E 300 BAGEL	PRO.E 400 BAGEL	PRO.E 500 BAGEL
Capacité pâte (min./max) *	Kg	15/200	15/250	20/300	30/400	40/500
Capacité farine (min./max) *	Kg	9/125	9/150	12/185	18/250	24/300
Capacité eau (min./max) *	Lt	6/75	6/100	8/115	12/150	16/200
Volume cuve	Lt	320	380	470	600	700
% minimum eau/farine	%	45	45	45	45	45
Tours de la spirale 1° vitesse(50/60hz)	rpm	90	90	90	92	92
Tours de la spirale 2° vitesse(50/60hz)	rpm	182	182	182	184	184
Tours de la cuve 1°vitesse (50/60hz)	rpm	8	8	8	8	8
Tours de la cuve 2° vitesse (50/60hz)	rpm	16	16	17	16	16
Puissance moteur 1ère vitesse	kw	11.1	11.1	12.6	15.8	17.3
Puissance moteur 2nde vitesse	kw	16.6	16.6	17.1	23.6	25.1
Courant absorbé V. 230	A	56	56	58	80	84
Courant absorbé V. 400	A	33	33	34	47	49
Diamètre de la barre de la spirale	mm	60	60	60	60	60
Hauteur du bord de la cuve	A mm	960	1020	1036	1090	1090
Longueur totale	P mm	2110	2110	2210	2330	2430
Largeur totale	L mm	1220	1220	1270	1320	1400
Hauteur totale	H mm	1585	1585	1585	1640	1640
Hauteur totale avec machine ouverte	H1 mm	2150	2150	2150	2350	2350
Poids net	kg	1610	1640	1730	2000	2110

\*: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60

#### PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, colonne de contraste, protection contre les accidents et para-farine en acier inox AISI 304	Deux temporisateurs pour l'établissement du temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse
Spirale en acier inox AISI 431	Sélecteur inversion rotation cuve en 1ère vitesse
Transmission du mouvement à la spirale avec poulies et courroies trapézoïdales, à la cuve avec double roue de friction	Sélecteur introduction 2nde vitesse cuve
Montée/descente tête et décrochage/attelage chariot par cylindres hydrauliques	Bouton montée tête machine/décrochage chariot à homme présent
Structure en acier vernie grise RAL 9007	Bouton descente tête machine/attelage chariot à homme présent
Rouleaux appui-flexion cuve	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Calotte de protection des roulements arbre spirale	Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Chariot avec cuve sur roues	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Protection moteurs pour surcharges et surintensités	Emballage palette avec nylon
Protection fermée anti-poussières	

#### ACCESSOIRES A PAYER

Structure en acier inox	Raclage cuve
Chariot porte-cuve supplémentaire	Bacs introduction micro-ingredients commandée par l'ordinateur
Ordinateur programmable pour établissement phases de la recette	Système d'huilage cuve commandé par l'ordinateur
Sonde à contact relèvement température de la pâte	Commandes à gauche
Compteur d'énergie absorbée	Buselure chargement eau
Insufflation de neige carbonique: système de refroidissement de la pâte	Buselure chargement farine
Ouverture automatique à la fin du cycle	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
	Emballage cage en bois