

PÉTRIN À SPIRALE

Définition

Appareil destiné à pétrir différents types de pâtes (pizza, pains, pains spéciaux...)


Contraintes techniques

- Prévoir un plan de travail adapté pour les modèles de table.
- Prévoir un emplacement au sol pour les modèles au-delà de 30 litres.

Descriptif technique

Capacité exprimée en litre de cuve (capacité utile = 50%) ou en poids de farine avec % de détrempe, en eau et en produit fini.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none">• Cuve inox, pour une meilleure nettoyabilité, équipée d'un axe oblique muni d'un outil à deux branches.• Moteur asynchrone à une ou deux vitesses.		<ul style="list-style-type: none">• Minuterie (0 à 30 minutes).• Vitesse variable.• Cuve sortante à roulette pour les modèles supérieurs à 150 litres.