

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Pétrin à axe oblique

Série 2000 EV



Pétrins à cuve fixe entraînée ou amovible freinée

Le respect des recettes traditionnelles



Tableau de bord version SEW EV



Capot transparent avec trappe



Entraînement de cuve



Option : bras REX

Le pétrissage traditionnel du bras Rex doit son succès à la forme arrondie typique de son frasseur à deux branches, qui permet d'étirer la pâte sans la cisailer.

Idéal pour le pétrissage des pâtes douces et plus hydratées, il fait merveille pour la confection du pain tradition.

Pour la production de baguettes et pains de tradition, pâtes brisées et viennoiseries, **3 modèles de pétrin à axe oblique sont proposés :**

- cuve fixe inox entraînée (SEW et MEW) ①
- cuve amovible inox freinée automatique (MAL)

Assurance santé

Pour éviter les projections de poussières de farine, tous les modèles sont équipés d'un capot transparent en PETG alimentaire ②. L'étanchéité de la cuve est assurée grâce au rebord du capot.

En ouvrant le volet de la trappe du capot, monté sur charnière, le boulanger peut continuer en toute sécurité à bassiner, ajouter des ingrédients, sans devoir arrêter le cycle de travail.

Performance maximum avec la cuve entraînée

La cuve motorisée et le freinage assisté facilitent l'hydratation, assurent la régularité du pétrissage et la reproductibilité fidèle des recettes, quel que soit l'opérateur.

Le système d'entraînement de cuve par galet ③ apporte souplesse et silence de fonctionnement.

Simplicité d'utilisation

L'ergonomie du tableau de bord permet d'opérer avec précision et simplicité. la version MEW, avec 2 minuteries programmables, vous permet d'enchaîner les cycles en toute tranquillité.



NF EN 453

Pétrin cuve amovible version MAL

Bras **PIEBUS** (en standard)



Version MEW

Les pétrins série 2000 EV sont disponibles en version MEW, avec 2 minuteries programmables.

Modèles	2170 EV	2230 EV	2330 EV	2330 MAL
Volume de cuve total (L)	170	230	330	330
Capacité de pâte* (kg)	24 à 80	36 à 120	48 à 160	48 à 160
PUISSANCE (kW) 400 V Tri + Terre - 50 Hz - PI 54	6	6	6	5,5
DIMENSIONS (mm)				
A	996	1074	1154	1292
A'	1108	1235	1348	1503
B	1178	1178	1178	1257
B'	1666	1773	1810	1885
C	1259	1356	1426	1457
D	756	764	802	862
Poids (kg)	447	467	567	580
OPTIONS				
Cuve inox, bras 2 ou 3 branches inox, bras REX	•	•	•	•

* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%. Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI.

