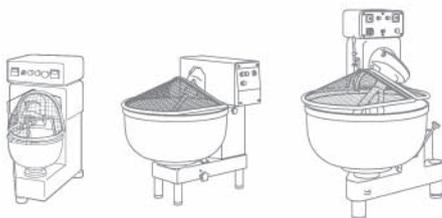


Pétrin *Mahot* à Axe oblique
Tout l'art du pétrissage à la française.



vmi
MAHOT



Mahot : toute la riche

Le pétrin à axe oblique Mahot bénéficie de toute la performance d'un frasseur breveté synonyme de rapidité et de qualité. Il est particulièrement adapté à la production des pâtes telles que :

- pâtes à pain
- pâtes brisées
- pâtes à pizza
- pâtes sucrées
- pâtes à crêpes etc.



LABO 25



MP 624

Chaque pétrin est particulièrement robuste et silencieux.

Le réducteur est un couple d'engrenage spiro-conique qui permet de délivrer la pleine puissance du moteur sans perte d'énergie.



Une large gamme

Pour s'adapter à vos exigences, une large gamme de modèles pour une production de 4 à 160 kg de pâte est à votre disposition.

Performance et vitesse

Le pétrin à axe oblique Mahot est doté d'un bras unique à tête relevable hautement performant. Avec son système auto-freineur intégré au pétrissage, il assure une retenue dans la pâte pour diminuer considérablement le temps de travail.

...sse d'une gamme prestigieuse



MB 924



MB 1024 AH

Qualité et régularité

La forme concave du bras permet une meilleure pénétration dans la pâte, donc une meilleure oxygénation. La programmation en série, au moyen de minuteries automatiques, permet de reproduire cette qualité... à l'infini !

Fiabilité et fonctionnalité

Tout en fonte et acier, et doté d'une protection thermique du moteur, le pétrin Mahot est robuste

et fiable. Avec un socle monté sur pieds et une hauteur de cuve ergonomique, il est à la fois pratique, conforme aux règles d'hygiène et de sécurité. Il est aussi silencieux (< à 70 dB). Enfin, la grille rotative permet de concilier sécurité et encombrement minimum.



Unanimement reconnu comme le nec plus ultra du pétrin à la française, Mahot se distingue par son bras exclusif et sa vitesse d'exécution.

