





AP50M/T

PETRIN SPIRALE A PÂTES

- -Pétrin spirale idéal pour les Pizzerias et les pâtisseries.
- La forme particulière de la spirale vous permet en quelques minutes pour obtenir une pâte parfaitement mélangé.
- Cuve en acier inox 18/10 AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrepteur de sécurité
- Le spirale a un système de transmission par chaîne
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance
- 4 roues dont 2 munies de freins.
- Commande à basse tension 24 v

Référence	Dimensions	Capacité	Poids	Puissance
AP50M/T	495 x 800 x 798 h	50	109 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP40M/T	495 x 800 x 798 h	40	104 Kg	2 Hp / 1,5 Kw
AP30M/T	440 x 680 x 780h	30	90 Kg	1,5 Hp / 1,1 Kw
AP20M/T	400 x 630 x 700h	20	59 Kg	1 Hp /0,75 Kw
AP10M	290 x 600 x 610h	10	40 Kg	0,5 Hp

CASABLANCA 55, Avenue Houmane El Fetouaki casablanca Tél: +212 (0) 5 22 47 22 21 Fax: +212 (0) 5 22 44 47 48

Email: commercial@golden-equipement.com

CASABLANCA Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor) Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47 Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: offres@golden-equipement.com

Qu Olad Lahcen AV 10 N°8 NADOR Tél / Fax: +212 05 36 60 02 26 Commecial1@golden-equipement.com