

50

60

80

120

GREENLINE GREENLINE GREENLINE GREENLINE GREENLINE



MÉLANGEURS À SPIRALE AVEC BOL FIXE





Cette ligne de mélangeurs à spirale avec cuve fixe GREEN LINE présente les caractéristiques suivantes :

- Économie d'énergie par cycle de travail d'environ 25 %.
- Un seul moteur par spirale et par cuve
- Double vitesse et inversion de la 1ère vitesse - Construction solide et robuste en acier épais
- Protection de la cuve conformément aux normes de sécurité les plus récentes
- Normes de sécurité
- Grande réserve de puissance
- Dimensions compactes
- Possibilité de pétrir de petites ou de grandes quantités de pâte
- Grande fiabilité
- Mécanique robuste et facilement contrôlable - Pratiquement sans entretien

Les pétrins GREEN LINE sont normalement fournis en standard avec un panneau de commande doté de deux minuteries numériques, pour la 1ère et la 2ème vitesse, avec la possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse uniquement. Un sélecteur à clé d'urgence permet de faire fonctionner manuellement les 1ère et 2ème vitesses avec un contrôle direct de la durée. Cette fonction est utile en cas de défaillance de la minuterie, car elle n'entraîne pas l'arrêt de l'appareil. Le sélecteur portant le symbole du bol permet d'inverser le sens de rotation du bol en même temps que la spirale, afin de faciliter le pré-mélange des ingrédients en première vitesse, et ce pendant une courte période. Le bouton de démarrage permet de lancer le cycle, tandis qu'à la fin du processus de mélange et lorsque la grille est relevée, le bol peut être tourné par impulsions pour faciliter le ramassage de la pâte.



a



b

Mod.		50	60	80	120
Capuchon de farine.	Kg	30	35	50	75
Capuchon de pétrissage.	Kg	47	58	80	120
Puissance.	Kw	1.9/2.6	1.9/2.6	2/3.7	2.6/4.8
Largeur.	a	530	590	720	790
Longueur.	b	920	950	1120	1130
Hauteur.	h	1140	1140	1310	1380
Poids.	Kg	215	220	330	490
Cuve.	Lt.	68	81	130	170