

## Pétrin à spirale S12 à S90

Nos pétrins-mélangeurs éprouvés dans les grandeurs S12/S16/S25/S38/S42/S60 et S90

- la solution la plus adaptée pour les pizzerias, les pâtisseries et les boulangeries
- durabilité grâce à sa haute qualité
- modèles avec tête articulée pour un nettoyage facile
- modèles économiques avec tête fixe
- deux vitesses
- malaxeur en acier inoxydable
- minuterie



• S12



• S16



• S25



• S38



• S42 Fix

Des produits de qualité robustes pour les professionnels.

# Pétrin à spirale S12 à S90

Tous les types de pétrin à spirale ont deux niveaux de vitesse, une minuterie et un malaxeur en acier inoxydable. Les plus petites machines sont mobiles et ont un couvercle en plastique, les grands ont des roues fixes et une protection de grille.

## Pétrins à spirale à tête articulée

Une variante intéressante est les pétrins à spirale à tête articulée, qui permettent un nettoyage simplifié. Les cuves et les outils sont amovibles pour ces types. Une palette qui peut être utilisé à la place du pétrin à spirale, est incluse avec toutes les machines à tête articulée. Plusieurs cuves peuvent être utilisées.



## Données techniques

| Modèle  | numéro d'article | contenu de la cuve en litres | Quantités maximales kg farine / kg pâte* | nombre de vitesses | minu-terrie | sur roues | couvercle en plastique | grille de protection | grandeur P x L x H cm | caractéristiques électriques | poids kg |
|---|------------------|------------------------------|--|--------------------|-------------|-----------|------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------|----------|
| <b>Pétrin à spirale avec tête fixe, cuve et pétrin non démontable</b>           |                  |                              |  |                    |             |           |                        |                      |                       |                              |          |
| S12 Fix   | 3210.002         | 15                           | <b>5-7/8-11</b>                          | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 68x35x82              | 400 V 0,8 kW                 | 57       |
| S16 Fix   | 3211.002         | 20                           | <b>9-11/13-15</b>                        | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 70x39x82              | 400 V 0,8 kW                 | 60       |
| S25 Fix   | 3212.002         | 33                           | <b>12-15/18-24</b>                       | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 78x43x92              | 400 V 1,5 kW                 | 88       |
| S38 Fix   | 3213.002         | 40                           | <b>16-20/26-32</b>                       | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 80x48x92              | 400 V 1,8 kW                 | 101      |
| S42 Fix   | 3213.003         | 50                           | <b>22-38/32-40</b>                       | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 85x53x92              | 400 V 1,8 kW                 | 106      |
| S60 Fix   | 3214.001         | 90                           | <b>40-50/60-75</b>                       | 2                  | •           | ○         |                        | •                    | 105x58x113            | 400 V 4,3 kW                 | 275      |
| S90 Fix   | 3214.002         | 135                          | <b>54-65/80-100</b>                      | 2                  | •           | ○         |                        | •                    | 127x73x120            | 400 V 5,5 kW                 | 320      |
| <b>Pétrin à spirale avec tête articulée, cuve, pétrin et palette démontable</b> |                  |                              |  |                    |             |           |                        |                      |                       |                              |          |
| S12   | 3210.001         | 16                           | <b>5-7/8-11</b>                          | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 68x35x85              | 400 V 0,8 kW                 | 75       |
| S16   | 3211.001         | 22                           | <b>9-11/13-15</b>                        | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 70x39x85              | 400 V 0,8 kW                 | 76       |
| S25   | 3212.001         | 35                           | <b>12-15/18-24</b>                       | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 78x43x95              | 400 V 1,5 kW                 | 115      |
| S38   | 3213.001         | 42                           | <b>16-20/26-32</b>                       | 2                  | •           | •         | •                      |                      | 80x48x95              | 400 V 1,8 kW                 | 120      |

\* Les quantités maximales à travailler dépendent de la structure de la pâte. En ce qui concerne les pâtes dures (contenance d'eau env. 50%), il faut respecter les valeurs imprimées **en caractères gras**. • compris ○roues fixes

**CE** Les machines sont conformes aux normes CE.

Votre distributeur:

**Rotor Lips SA**  
Fabrique de machines  
CH-3661 Uetendorf

Tél +41 (0)33 346 70 70  
Fax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch  
www.RotorLips.ch

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

**ROTOR Lips FEUMA**

Groupe Rotag Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie