

# LES PÉTRINS À SPIRALES NOVOMIX PETITE CAPACITÉ – SÉRIE PK

PARTENAIRE



NOVOMIX SMALL SPIRAL MIXER – PK SERIES

LE PÉTRIN SPIRALE POLYVALENT IDÉAL POUR LE TRAVAIL  
EN PIZZERIA, PÂTISSERIE ET BOULANGERIE.

MULTIPURPOSE SPIRAL MIXER PERFECT FOR WORK IN PIZZERIA, PASTRY AND BAKERY

## NOVOMIX

**EUROLABO**



CAPACITÉ DE PÂTE EN KG / DOUGH CAPACITY KG

5 8 12 18 25 38 44 60



### LES + EUROLABO

- > **LARGE GAMME** : capacité de cuve allant de 5 à 60 kg de pâte (selon modèles)
- > **EFFICACITÉ** : pétrin compact avec une large plage d'utilisation en poids
- > **ROBUSTE** : matériaux et équipement de qualité (acier inoxydable hautement résistant, peinture epoxy cuite au four)
- > **POLYVALENCE** : convient parfaitement au travail de la pizza, de la boulangerie et de la pâtisserie

### MORE WITH EUROLABO

- > **A WIDE RANGE** : tank capacity ranging from 5Kg to 60 Kg.
- > **EFFICIENCY** : a compact mixer with an ergonomic height and a comfortable tank access for any chosen configuration.
- > **ROBUST** : quality materials and equipment (high strength stainless steel, baked epoxy paint)
- > **MULTIPURPOSE** : perfectly suited to pizza, bakery and pastry

## DÉTAILS TECHNIQUES

- > La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant
- > La grille de protection est en acier inoxydable
- > Le système de transmission est équipé avec un moteur réducteur à bain d'huile
- > Il est disponible avec un moteur monophasé, un moteur triphasé ou une motrice triphasée 2 vitesses (sauf 5 et 8 kg)
- > Timer standard de 12 à 60 qg
- > Les modèles de 12 à 44 kg sont montés en série sur roulettes équipées de frein
- > L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes Européennes

## MODÈLE SPÉCIFIQUE PK ADES

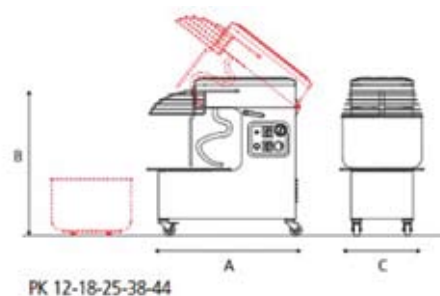
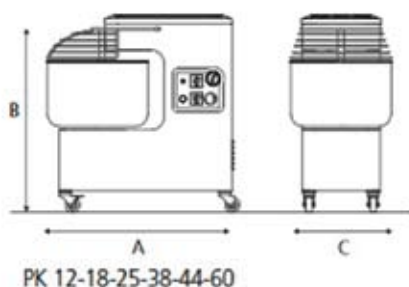
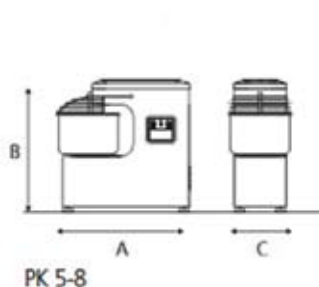


Panneau de contrôle du pétrin spiral NOVOMIX série PK (avec 2 vitesses et minuterie).



Disponible également avec socle pour une meilleure ergonomie

## CÔTES ET DIMENSIONS



## DÉTAILS TECHNIQUES

MODÈLE	CAPACITÉ DE PÂTE kg	CAPACITÉ DE FARINE kg	VOLUME DE LA CUVE l	DIMENSION DE LA CUVE mm	PUISSANCE DU MOTEUR kW	TENSION V	DIMENSION EN mm A C B	POIDS kg
PK5M	5	3	7	237x160	0.37	230/50	540x260x527	33
PK5I	5	3	7	237x160	0.37	400/50/3	540x260x527	33
PK8M	8	5	10	260x200	0.37	230/50	550x280x567	36
PK8I	8	5	10	260x200	0.37	400/50/3	550x280x567	36
PK12M	10	6	15	317x210	0.9	230/50	675x350x702	60
PK12T	10	6	15	317x210	0.75	400/50/3	675x350x702	60
PK12D	10	6	15	317x210	0.6/0.8	400/50/3	675x350x702	60
PK18D	13	8	20	360x210	0.6/0.8	400/50/3	700x390x702	65
PK25D	20	13	33	400x260	1/1.4	400/50/3	770x430x790	95
PK38D	26	16	40	452x260	1.5/2.2	400/50/3	830x480x790	105
PK44D	32	20	50	500x270	1.5/2.2	400/50/3	860x530x790	110
PK60D	48	30	75	550x370	2.6/3.4	400/50/3	1020x575x1010	250