

LES PÉTRINS À SPIRALE AUTOMATIQUE NOVOMIX – SÉRIE SP

PARTENAIRE



NOVOMIX AUTOMATIC SPIRAL MIXER – SERIE SP

LE PÉTRIN SPIRALE NOVOMIX DE GRANDE CAPACITÉ IDÉAL
POUR LE TRAVAIL INTENSIF AU QUOTIDIEN

HIGH CAPACITY SPIRAL MIXER PERFECT FOR DAILY INTENSIVE WORK.

NOVOMIX
EUROLABO



CAPACITÉ DE PÂTE EN kg /
DOUGH CAPACITY IN kg

60 80 100 130 160 200 250



LES + EUROLABO

- > **PERFORMANCE** : excellente qualité de pétrissage. Large plage d'utilisation en capacité
- > **ROBUSTESSE** : cuve inox, carter acier, entraînement métal
- > **SILENCIEUX** : grâce aux courroies trapézoïdales situées dans le système de transmission
- > **MANIABILITE** : sur roulettes arrière pour faciliter la manutention

MORE WITH EUROLABO

- > **EFFICIENT** : excellent kneading quality
- > **ROBUST** : stainless steel bowl, steel metal body, metal gears
- > **SILENT** : thanks to the V-belts, located in the transmission system.
- > **MANOEUVRABILITY** : On rear wheels for easy handling.

PANNEAU DE CONTROLE



Idéal pour la Boulangerie et la Pâtisserie. Le pétrin NOVOMIX SP est disponible avec une capacité de 60 à 250 Kg.

Fabriqué d'un acier épais et avec des composants mécaniques robustes afin de répondre à un usage sur tous types de pâtes.

OFFRE DE SÉRIE

- > La cuve, l'outil, la barre en acier inoxydable hautement résistant.
- > La plaque culasse et la grille de protection est recouverte en acier inoxydable.
- > La machine est dotée de deux vitesses d'exécution.
- > Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve.
- > Deux timers électroniques pour la gestion automatique des vitesses d'exécution.
- > La cuve avec une rotation par impulsion.
- > L'inversion du sens de rotation de la cuve.
- > Un système de transmission réalisé à travers des courroies trap zoїdales pour obtenir le plus haut silence.
- > Les pieds d'appui antérieurs sont en acier inoxydable et ils sont réglables.
- > Les roues arrière donnent une manutention facile
- > L'installation électronique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

LES GAMMES EXISTANTES

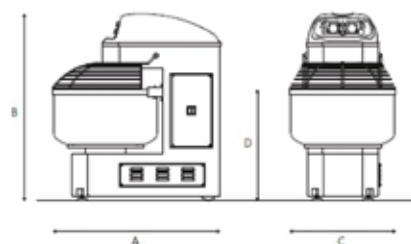
-P trins déversoirs sur table ou trémie de diviseuse volumétrique



-P trins avec cuve sortante et mat élévateur



LES DIMENSIONS ET CÔTES



MODÈLE	A	B	C	D
SP60	1180	1312	630	800
SP80	1305	1460	730	830
SP100	1305	1460	730	850
SP130	1355	1460	830	870
SP160	1440	1560	930	870
SP200	1490	1560	930	910
SP250	1580	1560	1030	950

DÉTAILS TECHNIQUES

MODÈLE	CAPACITÉ DE PÂTE	CAPACITÉ DE FARINE	VOLUME DE LA CUVE	MOTEUR DE LA SPIRALE	MOTEUR DE LA CUVE	POIDS
	kg	kg	l	kW	kW	kg
SP60	60	40	100	1.5/3	0.55	370
SP80	80	53	130	3/5.2	0.75	510
SP100	100	66	160	3/5.2	0.75	520
SP130	130	86	200	3/5.2	0.75	580
SP160	160	106	250	4.5/7.8	1.1	790
SP200	200	133	290	6.5/11	1.1	830
SP250	250	166	390	6.5/11	1.1	870