

PÉTRINS ET  
MÉLANGEURS  
POUR LA  
BOULANGERIE ET  
LA PÂTISSERIE

# Pétrins à spirale

## SPI 53 & 63



AFNOR Cert. 79866



# Tête fixe ou relevable :

## Toujours plus au programme pour les petits volumes



NF EN 453



SPI 53 S



SPI 63 RM

**VERSION SNACKING**  
Équipement spécial



**Vous apprécierez particulièrement :**

- le capot transparent en PETG et sa trappe pour l'ajout d'ingrédients,
- la motorisation puissante,
- la protection sanitaire grâce à la vitesse progressive qui réduit l'émission des poussières de farine, et au capot qui les retient.

### • Efficacité idéale pour les petits volumes

Les SPI 53 sont conçus pour pétrir de 8 à 27 kg de pâte\*, les SPI 63, de 12 à 40 kg\*.

2 versions sont disponibles : S (mode manuel : une minuterie) ①, RM (programmation de la durée et de la vitesse de l'outil + tête relevable automatiquement) ②. Ces pétrins sont recommandés pour la production de pains de tradition, de pains spéciaux et de viennoiseries. Grâce à une spirale ③ un tour et demi, la pénétration de la pâte est encore améliorée et le pétrissage optimisé. Le SPI 63 RM snacking vous permettra de réaliser vos productions de biscuits et de gâteaux (cookies, muffins, madeines...)

### • Puissance et discrétion de fonctionnement

Dotés de moteurs puissants et de transmissions optimisées à une seule courroie avec système

de réglage, les pétrins SPI 53 et 63 sont plus puissants et toujours aussi silencieux avec moins de 65 dBA.

### • Esthétique et environnement de travail soigné

L'inox est présent sur tous les modèles pour l'hygiène et la facilité de nettoyage. La transparence du capot de cuve ④ assure une visibilité accrue de la pâte. Le système de fixation du capot de cuve fonctionne avec des boutons molletés, permettant à l'utilisateur de régler comme il l'entend la dureté du capot.

### • Manipulation facilitée

Sur les modèles à tête relevable, SPI 63 RM, le levage et la descente de la tête s'effectuent par simples manipulations du capot de cuve, facilitant ainsi l'accès à la cuve et la sortie de pâte, ainsi que le nettoyage global de la cuve.

### • Accessoire

Kit roulettes ⑥ pour faciliter le déplacement.

### Nouveau : SPI 63 RM «SNACKING»

Avec équipement spécial : palette, spirale, fouet, racler, bouchon de cuve et attache rapide ⑤

Modèles	SPI 53 S	SPI 63 S	SPI 63 RM
Volume de cuve total (L)	50	60	60
Capacité de pâte (kg)	8 à 27	12 à 40	12 à 40
Puissance (kW) - 400 V Tri + Terre - 50Hz - IP 54	2,2	2,2	2,2
Dimensions (mm)	A	537	540
	B	1203	1203
	B'	1600	1600
	C	985	985
D	752	764	764
Poids (kg)	210	215	215

\* Pour un taux d'hydratation moyen de 60%

Capacité minimale de pâte indiquée selon préconisation VMI

