

TABLEAUX DES CAPACITÉS MÉLANGEURS À SPIRALE

LB MODÈLES

Les pétrisseurs à spirale sont des pétrisseurs commerciaux spécialisés, conçus pour les boulangeries, les pizzerias et la production de pâte à grande échelle. Dotés d'un agitateur en forme de spirale et d'une cuve rotative, ils développent le gluten en douceur et efficacement tout en minimisant l'accumulation de chaleur, ce qui permet d'obtenir une pâte homogène et de grande qualité pour le pain, les pizzas, les bagels et d'autres produits à base de levure.

Ce tableau vous aidera à faire votre choix en fonction de vos besoins de production.



		LB20T	LB30T	LB40T	LB50T	LB60T
	Capacité du bol	21,1 pte (20 L)	31,7 pte (30 L)	42,2 pte (40 L)	52,8 pte (50 L)	63,4 pte (60 L)
	Capacité de farine	17,5 lb (8 kg)	26,5 lb (12 kg)	35,2 lb (16 kg)	44 lb (20 kg)	55,1 lb (25 kg)
	Capacité de pâte	17,6 lb (8 kg)	41,8 lb (19 kg)	56,4 lb (25 kg)	70,5 lb (32 kg)	88,1 lb (40 kg)

