

TABLEAUX DES CAPACITÉS MÉLANGEURS À SPIRALE

LM 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.



		LM30TETL	LM50TETL
	Capacité du bol	31,7 pte (30 L)	52,8 pte (50 L)
	Capacité de farine	17,6 lb (8 kg)	26,4 lb (12 kg)
	Capacité de pâte	28,5 lb (13 kg)	41,8 lb (19 kg)