

PÉTRINS À SPIRALE SPIFIX

Les pétrins à spirale SpiFix MERAND garantissent un pétrissage d'une qualité irréprochable, alliant polyvalence et robustesse.

Leur conception optimisée, avec une cuve spécialement dessinée et une spirale unique, assure un pétrissage de la pâte homogène et rapide. La pâte ne remonte pas sur l'outil, offrant ainsi un pétrissage optimal et une oxygénation parfaite. Résultat : une pâte lisse, homogène et bien structurée.

Grâce à leurs deux moteurs puissants, les pétrins SpiFix s'adaptent à tous types de pâtes, y compris les pâtes très hydratées (+75%) et les pâtes dures (-50%).

La transmission directe, le moteur renforcé et l'axe droit avec pieds assurent un pétrissage efficace, même en petites quantités, sans risque de surchauffe.



POINTS FORTS

- ✓ Pétrissage homogène et rapide
- ✓ Polyvalence extrême
- ✓ Extraction facile de la pâte
- ✓ Utilisation intuitive
- ✓ Format compact et ergonomique



CARACTÉRISTIQUES



	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Capacité* en pâte (kg) Mini / Maxi	4 / 60	5 / 80	8 / 120	10 / 160	10 / 200	12 / 250
Capacité* en farine (kg)	36	50	75	100	125	150
Volume de la cuve (L)	117	131	189	266	306	378
Diamètre de la cuve (mm)	670	670	750	850	910	1 000
Rotations par minute 1 ^{ère} / 2 ^{ème} vitesse	114 / 224	99 / 229	104 / 218	92 / 182	92 / 182	93 / 184
Rotations par minute sur la cuve	13	13	12	12.5	12.5	12.5

*Capacités données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influencer la capacité, notamment le pourcentage de levure, la température de la pâte, le serrage de la pâte, le temps de pointage...



CARACTÉRISTIQUES



CARACTÉRISTIQUES



Pétrin à spirale avec cuve fixe

- Cuve, spirale et pivot en acier inox.
- Excellente résistance à l'usure, à la corrosion.



Panneau de commande

- Tableau de bord équipé de deux minuteries électromécaniques.
- Possibilité de travailler en mode manuel, semi-automatique et automatique.
- Le pétrin reste opérationnel même en cas de dysfonctionnement de la minuterie.



2 moteurs

- Grâce à deux moteurs puissants, les pétrins s'adaptent à tous types de pâtes, y compris les pâtes très hydratées (+75%) et les pâtes dures (-50%).



Stabilité et adaptabilité optimales

- Équipé d'un pivot avec pied, conçu spécialement pour le travail des pâtes très hydratées.



CARACTÉRISTIQUES



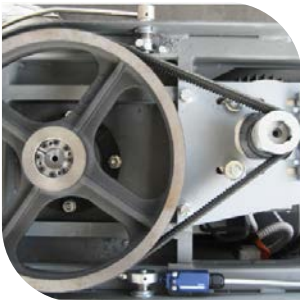
Bouton impulsion de cuve

- Extraction facile et efficace de la pâte.
- Temps de manutention réduit et meilleure productivité.



Capot mobile de cuve sécurisé

- Disponible en PMMA transparent pour une visibilité optimale et une protection renforcée.
- Réduit significativement les émissions de farine et limite ainsi les risques de maladies respiratoires.



Transmission à travers des courroies trapézoïdales

- Fonctionnement fluide, silencieux et durable.
- Usure réduite des composants grâce à l'absorption des chocs et vibrations.



OPTIONS



Écran tactile TouchScreen

- Interface intuitive permet de configurer jusqu'à 25 recettes personnalisées.
- Programmez facilement des séquences de pétrissage précises, comme : frasage de 5 min en 1^{ère} vitesse, autolyse de 45 min (arrêt), puis pétrissage de 8 min en 2^{ème} vitesse.
- Une flexibilité optimale pour un pétrissage maîtrisé.



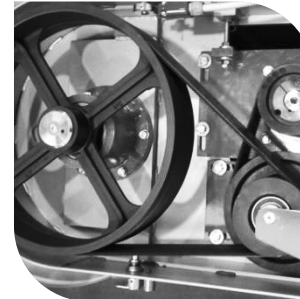
Système de pesée AutoWeight

- Pesée intégrée des ingrédients pour un processus de pétrissage précis et sans erreur.
- Associé à la fonction de recettage, il offre un guidage pas à pas et garantit un dosage optimal et une qualité constante dans toutes vos boulangeries, avec l'ensemble de vos employés.



Système de mesure de température BakeTemp

- Surveillez la température de la pâte en temps réel grâce à une sonde infrarouge intégrée.
- Contrôle précis et un pétrissage optimal.
- Hygiène : pas de contact = pas de contamination.

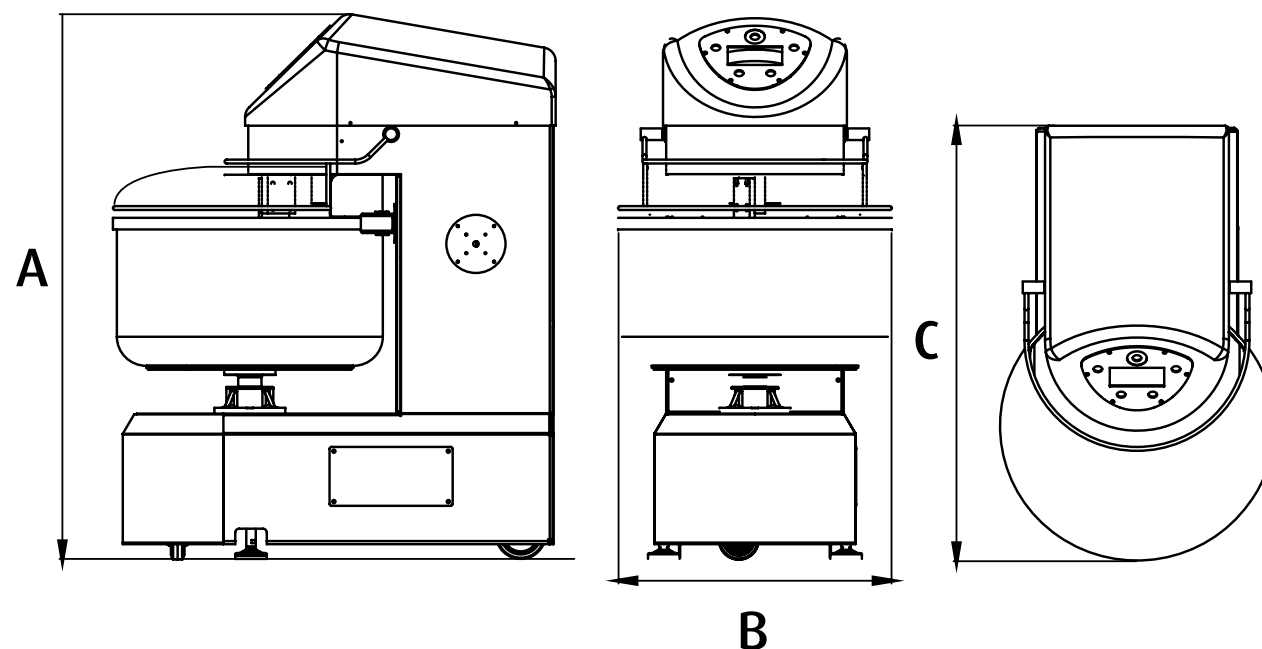


Double transmission

- Moins d'usure et meilleure longévité du moteur et des pièces mécaniques.
- Transmission fluide et constante : pâte mieux pétrie, plus homogène, même en grande quantité.
- Parfait pour un usage intensif.
- Fonctionnement plus silencieux.



IMPLANTATION



	SpiFix 60	SpiFix 80	SpiFix 120	SpiFix 160	SpiFix 200	SpiFix 250
Hauteur (mm) A	1 406	1 406	1 522	1 612	1 612	1 612
Largeur (mm) B	694	694	775	879	940	1 035
Longueur (mm) C	1 122	1 122	1 248	1 499	1 560	1 650
Hauteur de bord de la cuve (mm)	851	881	930	946	946	946
Poids (kg)	345	350	505	695	705	755

GAMMES DE LIGNES AUTOMATIQUES MERAND

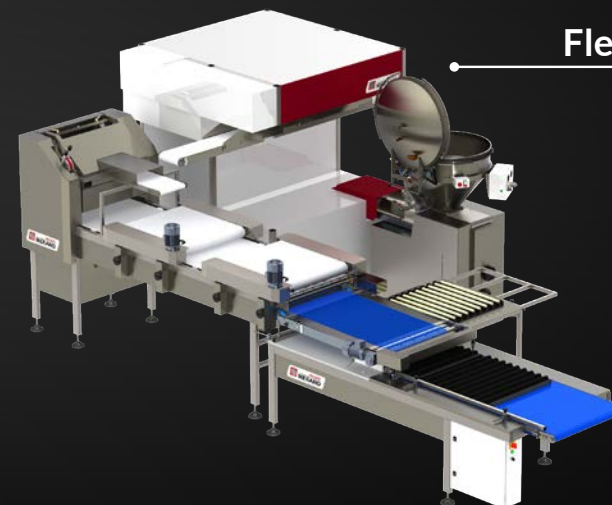
RheoPan



EasyLine



FlexiLine



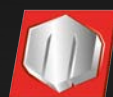
Scoring Line



Kraft Line



Gamme Artisans



MERAND

Le maître d'œuvre de la pâte

Z.I. La Turbanière - 35530 - Brécé - France

02 99 04 15 30 - salesdpt@merand.fr

www.merand.fr