



M line_M Premium line
50_60_80_100_120_160_200_240 kg

Pétrins à spirale à cuve fixe
à deux moteurs

AMPLUS

ZA du Val de Moine
5 Square d'Italie
49230 ST GERMAIN SUR MOINE
Téléphone : 09 61 31 31 81
Email : contact@amplus-sarl.com

M line_M Premium line

50_60_80_100_120_160_200_240 kg



M line

Pétrin à spirale à cuve fixe à deux moteurs pour les boulangeries de toute taille.

- 2 vitesses
- 2 moteurs
- Sens de rotation double pour la cuve avec possibilité d'inverser le sens de rotation en 1ère vitesse
- Transmission par courroies
- Minuteries électroniques
- Cuve, spirale et barre centrale en acier inox

Options disponibles :

- réalisation complète de la machine en acier inox
- protections de la cuve en acier inox
- écran tactile
- sonde de température à infrarouges.

M Premium line

Les modèles Premium ont été conçus pour une utilisation intensive et pour les pâtes dures. Les caractéristiques sont les mêmes que celles de la ligne M avec pour seule différence la transmission Premium avec renvoi permettant de transmettre plus de puissance moteur à la spirale et des économies d'énergie.



M line system

M Premium line system

Modèle	Capacité pâte max kg	Capacité farine max kg	Volume cuve l	Puissance spirale kW 1-2eme vitesse	Puissance cuve Kw	Dimensions mm	Poids Kg
M50/M50P	50	30	80	2.1/3.7	0.55	590 X 1070 X 1345	425/440
M60/M60P	60	37	100	2.1/3.7	0.55	660 X 1140 X 1345	440/455
M80/M80P	80	50	123	2.1/3.7	0.55	680 X 1150 X 1345	445/460
M100/M100P	100	62	154	3/5.2	0.55	710 X 1225 X 1470	515/530
M120/M120P	120	75	185	3/5.2	0.55	780 X 1300 X 1470	535/550
M160/M160P	160	100	270	7.5/12.5	0.75	885 X 1405 X 1565	735/780
M200/M200P	200	125	310	7.5/12.5	0.75	950 X 1470 X 1565	830/845
M240/M240P	240	150	380	7.5/12.5	1.1	1040 X 1540 X 1540	850/895

