



Model 1



Model 2



Model 3



Model 4

Conçus pour les boulangeries et pâtisseries à forte production, le FRMK s'intègre à toutes les lignes de fabrication standard ou automatisées.

Recommandés pour les pâtes hydratées, idéals pour la fabrication de la baguette française, ces pétrins sont des alliés de taille pour les productions importantes et la fabrication d'un pain de tradition.

La géométrie particulière du frasseur 1 ou 2 vitesses de rotation en harmonie avec le profil de la cuve, assure un pétrissage de qualité respectant les principales phases de découpage, étirage, soufflage et pâteonnage

Standard

- Corps et table HRU 3237
- Une vitesse: 45 rpm
- Cuve inox libre avec frein.
- Grille de sécurité inox
- Bâti laqué époxy
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Cuve libre avec frein

Optional

- Deux vitesses 45 - 72 rpm
- Corps en inox



Deux vitesses
2 Timers



MODEL				FRKM 010R	FRKM 020R	FRKM 25R	FRKM 020D	FRKM 025D	FRKM 040D	FRKM 050D	FRKM 060D	FRKM 100D	FRKM 150D	FRKM 200D	FRKM 250D	FRKM 400D
Capacity	Capacité	Kapazität	Lt	26	34	55	34	55		120	145	210	300	400	500	650
Capacity Flour	Capacité Farine	Kapazität Mehl	Kg	10	20	25	20	25	40	50	60	100	150	200	250	400
Capacity Dough	Capacité Pate	Kapazität Teig	Kg	15	30	40	30	40	60	75	90	150	225	300	375	600
Bowl	Cuvé	Kessel	Ø X h (mm)	430X215	500X250	600X300	500X250	600X300	700X350	750X275	800X400	900X450	1000X500	1100X550	1200X600	1300X650
Width	Largeur	Breite	mm	550	660	720	710	780	880	920	1020	1080	1120	1200	1370	1400
Depth	Longueur	Länge	mm	760	900	970	1070	1230	1350	1160	1540	1580	1640	1790	2110	2320
Height	Hauteur	Höhe	mm	730	765	790	810	830	950	955	985	1080	1180	1240	1320	1400
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	80	100	106	154	165	230	197	252	324	425	446	525	620
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	0,55	0,55	0,75	0,55	0,75	1,1	1,5	1,5	2,5	3	4	5,5	6,5
				Reducer Type				Differential Type								