



Standard Construction

- 2 moteurs synchronisés
- 24 V
- 2 vitesses - 2 Minuterie
- Commandes automatiques ou manuelles
- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Cuve inox entraînée

Optional

- Trémie recouvert de inox
- Doseur d'eau



Les pétrins à spirale, grâce à une géométrie maîtrisée de la cuve et de la spirale, garantissent un mélange homogène de la pâte. Le soc diviseur profilé reproduit précisément l'arrondi de la cuve et épouse parfaitement la forme de la spirale. Il en résulte une oxygénation maîtrisée et une faible élévation de température de la pâte. De ce fait, les pétrin spirale à usage professionnel, conviennent pour tous types de pâtes.

Les pétrins à spirale pizzerias, Pétrin à spirale à tête fixe ou relevable. Le pétrin à spirale (Model ATRM) est la machine idéale pour les pizzerias. Permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Il possède un joint qui scelle et protège le filet de la spirale contre les acides du mélange.

Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes

MODEL ESMKspmF				40	80	100	130	160	200
Flour Capacity	Mehlkapazität	Capacité Farine	Kg	25	50	65	80	100	135
Dough Capacity	Teigkapazität	Capacité Pate	Kg	40	80	100	130	160	200
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	500	700	700	800	925	898
Width	Breite	Largeur	mm	500	725	725	825	945	1430
Length	Tiefe	Longueur	mm	1000	1180	1180	1280	1430	1985
Height	Höhe	Hauteur	mm	1100	1300	1300	1300	1450	1625
Weight	Nettogewicht	Poids	mm	200	485	510	570	750	1640
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V / 380 V 50 Hz N+PE					
Phase	Phase	Phase		3					
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	kW	2,2 - 3,3	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	3,5 - 5,5	5,5 - 7,5	5,5 - 7,5
Bowl Motor	Motorleistung Kessel	Cuve Vitesse	kW	-	1,5	1,5	1,5	1,1	1,1



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com



Standard Construction

- 2 moteurs synchronisés
- 24 V
- 2 vitesses - 2 Minuterie
- Commandes automatiques ou manuelles
- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Cuve inox entraînée

Optional

- PLC commande digital
- Trémie recouvert de inox
- Doseur d'eau



Les pétrins à spirale, grâce à une géométrie maîtrisée de la cuve et de la spirale, garantissent un mélange homogène de la pâte. Le soc diviseur profilé reproduit précisément l'arrondi de la cuve et épouse parfaitement la forme de la spirale. Il en résulte une oxygénation maîtrisée et une faible élévation de température de la pâte. De ce fait, les pétrin spirale à usage professionnel, conviennent pour tous types de pâtes.

Les pétrins à spirale pizzerias, Petrin à spirale à tête fixe ou relevable. Le pétrin à spirale (Model ATRM) est la machine idéale pour les pizzerias. Permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Il possède un joint qui scelle et protège le filet de la spirale contre les acides du mélange.

Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes

M O D E L				KMKspmF 80	KMKspmF 130	KMKspmF 200
Flour Capacity	Mehlkapazität	Capacité Farine	Kg	50	80	135
Dough Capacity	Teigkapazität	Capacité Pate	Kg	80	130	200
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	846 (h:434)	850 (h:494)	946 (h:497)
Width	Breite	Largeur	mm	850	825	1430
Length	Tiefe	Longueur	mm	1471	1280	1534
Height	Höhe	Hauteur	mm	1623	1300	1477
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	570	660	780
Electricity	Stromspannung	Puissance		380 V 50 Hz N+PE		
Phase	Phase	Phase		3		
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	kW	3,5 - 5,5 700 rpm – 1420 rpm	3,5 - 5,5 720 rpm – 1450 rpm	7,5 – 11 720 rpm – 1440 rpm
Bowl Motor	Motorleistung Kessel	Cuve Vitesse	kW	0,75	1,5	0,75



TUGKAN



ASM 40



ASM 20

Standard

- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Cuve inox entraînée
- Variateur de vitesse
- Circuit commande 12/24 V
- 220 V AC. 50 Hz

Optional

- Trémie recouvert de inox

Les pétrins à spirale pizzerias, Petrin à spirale à tête fixe ou relevable. Le pétrin à spirale (Model ATRM) est la machine idéale pour les pizzerias. Permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Il possède un joint qui scelle et protège le filet de la spirale contre les acides du mélange.

Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes.

MODEL ATRM				ASM20 (24 lt)	ASM30 (30 lt)	ASM40(41 lt)	ASM50 (70 lt)
Flour Capacity	Mehl Kapazität	Capacité Farine	Kg	10	15	20	28
Dough Capacity	Teig Kapazität	Capacité Pate	Kg	18	28	35	50
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	365 (h:245)	360 (h:270)	450 (h:260)	500 (h:360)
Width	Breite	Largeur	mm	350	360	450	500
Length	Tiefe	Longueur	mm	710	680	800	710
Height	Höhe	Hauteur	mm	700	630	620	1200
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	70	90	120	150
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V 50 Hz N+PE			
Phase	Phase	Phase		Mono			
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	0,75	1,1	1,5	1,5 - 3



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
 Eyup Istanbul Turkey
 Tel / Fax : +90 212 616 83 28
 www.serokan.com order@serokan.com

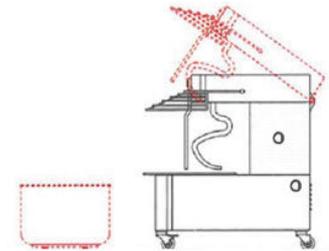


Construction

- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Commande Digitale
- 2 Vitesses
- 380 V AC. 50 Hz
- Circuit commande 12/24 V
- Cuve amovible

Optional

- Trémie recouvert de inox



Les pétrins à spirale pizzerias, Petrin à spirale à tête fixe ou relevable. Le pétrin à spirale (Model ATR) est la machine idéale pour les pizzerias. Permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Il possède un joint qui scelle et protège le filet de la spirale contre les acides du mélange.

Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes.

MODEL ASM				ASM R12	ASM R16	ASM R25	ASM R38
Capacity	Kapazität	Capacité	Ltr	16	22	35	42
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	320 (h:220)	360 (h:220)	400 (h:270)	450 (h:270)
Width	Breite	Largeur	mm	350	390	430	480
Length	Tiefe	Longueur	mm	380	700	780	800
Height	Höhe	Hauteur	mm	750	750	850	850
Weight	Nettogewicht	Poids	kg	75	76	115	120
Electricity	Stromspannung	Puissance		220 V / 380 V 50 Hz N+PE			
Phase	Phase	Phase		3			
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	0,9-1,2	1,1	1,5-2	1,7-2,5



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com



Standard

- Grille de protection inox relevable
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Outil spirale inox
- Cuve inox entraînée
- Variateur de vitesse (8 vitesses)
- Circuit commande 12/24 V
- 220 V AC. 50 Hz

Optional

- Trémie recouvert de inox

Les pétrins à spirale pizzerias, Petrin à spirale à tête fixe ou relevable. Le pétrin à spirale (Model ATR) est la machine idéale pour les pizzerias. Permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Il possède un joint qui scelle et protège le filet de la spirale contre les acides du mélange. Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes.

MODEL ATR				AMFM 20	AMFM 10
Capacity	Kapazität	Capacité	Ltr	20	10
Bowl	Kessel	Diamètre	Ø mm	300 (h:210)	260 (h:200)
Width	Breite	Largeur	mm	410	300
Length	Tiefe	Longueur	mm	700	550
Heigth	Höhe	Hauteur	mm	750	750
Weigth	Nettogewicht	Poids	kg	80	46
Electricity	Stromspannung	Puissance	230 V 50 Hz N+PE		
Phase	Phase	Phase	Mono		
Spiral Motor	Motorleistung Spiral	Spiral Vitesse	HP	1	0,5

TUGKAN se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles a tout moment ed sans preavis- 01/2009



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com