

à spirale

## Une gamme complète de 15 à 120 litres



### ROBUSTESSE ET LONGÉVITÉ

- Construction acier de la colonne et du châssis pour plus de solidité.
- Pétrin très silencieux grâce à la transmission par courroies trapézoïdales.
- Pétrin équipé de deux moteurs (entraînement outil, entraînement cuve)\*.
- Très faible consommation électrique.
- Pétrin conforme CE.

### FOCUS

**Système Easy move,**  
facilite le déplacement du pétrin.



### LES ATOUTS DU PÉTRIN SPIRALE C9

- Pétrin équipé de 2 minuteries et de 2 vitesses avec passage en seconde automatiquement.
- Des vitesses étudiées exclusivement pour la panification française et réduisant l'élévation des températures de pâtes (variateur en option).
- Choix du sens de rotation de la cuve pour améliorer le frasage.
- Rotation de la cuve sans l'outil et grille ouverte pour faciliter l'extraction de la pâte.
- Pétrin conçu pour pétrir les plus petites quantités à partir de 1,5 litres.\*\*

### LA FINITION



- Carter ABS arrondi facilitant le nettoyage.
- Protection inox sous la tête et sur la colonne.
- Deux couvercles au choix : couvercle inox fil ou couvercle transparent « anti projection de poussière »\*\*.
- Pieds anti vibration réglables.
- La cuve est guidée par des galets réduisant les efforts mécaniques sur l'axe et les roulements de cuve\*.
- Cuve et outil inox étudiés pour une meilleure oxygénation de la pâte.
- Lame de cuve inox pour un mélange plus homogène quelque soit la quantité.

*\*ne fonctionne que sur les pétrins à commande digitale.*



- Ecran tactile
- Système de pesage écran tactile
- Système de température avec écran tactile
- Système de pesage et sonde de température avec écran tactile
- Racleur
- Variateur

## UNIMIX

Références	Capacité pâte (kg)	Capacité farine (kg)	Coulage (L) 60% d'hydratation	Quantités mini de pâte (kg)	Dimensions (mm) (LxPxH)	Poids (Kg)	Puissance (en kw)	Tension
<b>M40</b>	40	24	16	4	570X1050X1180	275	3,25	Tri+N+T
<b>M60</b>	60	36	24	4	610X1100X1180	325	3,25	
<b>M80</b>	80	48	32	8	730X1220X1450	480	4,95	
<b>M100</b>	100	60	40	8	730X1220X1450	500	4,95	
<b>M130</b>	130	78	52	8	830X1320X1450	540	5,75	
<b>M160</b>	160	96	64	15	930X1470X1600	780	6,65	
<b>M200</b>	200	120	80	15	930X1470X1600	800	8,55	
<b>M250</b>	250	150	100	15	1040X1570X1600	840	11,05	
<b>M300</b>	300	180	120	15	1090X1620X1650	880	11,05	

## SUPRÊME

Références	Capacité pâte (kg)	Capacité farine (kg)	Coulage (L) 60% d'hydratation	Quantités mini de pâte (kg)	Dimensions (mm) (LxPxH)	Poids (Kg)	Puissance (en kw)	Tension
<b>M60</b>	60	36	24	4	610X1100X1180	350	3,25	Tri+N+T
<b>M80</b>	80	48	32	8	730X1220X1450	480	4,95	
<b>M100</b>	100	60	40	8	730X1220X1450	500	4,95	
<b>M130</b>	130	78	52	8	830X1320X1450	550	5,75	
<b>M160</b>	160	96	64	15	930X1470X1600	830	6,65	
<b>M200</b>	200	120	80	15	930X1470X1600	860	8,55	
<b>M250</b>	250	150	100	15	1040X1570X1600	900	11,05	
<b>M300</b>	300	180	120	15	1090X1620X1650	920	11,05	

[www.le-c9.com](http://www.le-c9.com)

Matériel de **boulangerie - pâtisserie** et tous métiers de bouche

Contactez votre distributeur 

**le-c9**  
le-c9.com

**ZONE SUD** : CADIMA 05 63 38 56 90 • COURALIS SAS 05 59 06 00 53 • DELAIRE SA 04 73 92 63 24 • DHM 04 67 35 07 47 • GHISI FRERES Sarl 04 91 63 68 00 • PRO'MAT SARL 04 76 13 28 22 • SEMAP 05 55 23 44 40 • SMAG 02 62 46 64 00.  
**ZONE NORD** : FOURNIL CONCEPT 02 97 29 14 18 • FRANCODEP JURA

03 84 46 42 26 • LINTZ Ets 02 35 76 14 14 • PICARDIE FOURNIL S.A. 03 22 38 22 38 • PLOU EQUIPEMENTS 02 41 22 08 08 • PLB Equipements et Services 01 60 11 91 91 • PRAUD SAS 02 51 98 80 04 • SBA EUROFOURNIL 03 29 31 91 29 • THERMOFROID 02 98 94 65 40 • ZEJ FRANCODEP 03 84 46 42 26 • [www.le-c9.com/distributeurs](http://www.le-c9.com/distributeurs)