

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
M40	40	24	16	4	570X1050X1180	275	3,25	Tri+N+T
M60	60	36	24	4	610X1100X1180	325	3,25	
M80	80	48	32	8	730X1220X1450	480	4,95	
M100	100	60	40	8	730X1220X1450	500	4,95	
M130	130	78	52	8	830X1320X1450	540	5,75	
M160	160	96	64	15	930X1470X1600	780	6,65	
M200	200	120	80	15	930X1470X1600	800	8,55	
M250	250	150	100	15	1040X1570X1600	840	11,05	
M300	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
M60	60	36	24	4	610X1100X1180	350	3,25	Tri+N+T
M80	80	48	32	8	730X1220X1450	480	4,95	
M100	100	60	40	8	730X1220X1450	500	4,95	
M130	130	78	52	8	830X1320X1450	550	5,75	
M160	160	96	64	15	930X1470X1600	830	6,65	
M200	200	120	80	15	930X1470X1600	860	8,55	
M250	250	150	100	15	1040X1570X1600	900	11,05	
M300	300	180	120	15	1090X1620X1650	920	11,05	

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