

GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

PE_xMC-TR
2 vitesses

Cuve inox
 Tête relevable
 Cuve amovible (sauf sur PE60MC-TR)
 Outil inox
 Grille de protection inox relevable
 Pieds réglables

Minuterie
 Tableau de commande électromécanique
 Transmission par chaînes

OPTION

- Roulettes à frein (sauf sur PE60MC-TR)

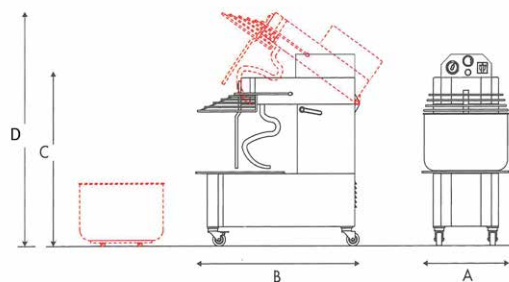
PE_xMC-TR
2 speeds

Stainless steel bowl
 Liftable head
 Removable bowl (except for PE60MC-TR)
 Stainless steel raising safety grid
 Stainless steel tool
 Adjustable feet

Timer
 Electromechanical control panel
 Chain transmission

OPTION

- Castors with brake (except for PE60MC-TR)



	PE18MC-TR	PE25MC-TR	PE38MC-TR	PE44MC-TR	PE60MC-TR
Dimensions / Dimensions					
A mm	410	430	480	550	585
B mm	715	770	820	878	1050
C mm	820	900	900	900	1210
C' mm (avec roulettes / with castors)	875	955	955	955	-
D mm	1040	1150	1230	1240	1680
Poids / Weight					
Kg	70	95	110	120	226
Capacités / Capacities					
Cuve / Bowl (L)	20	33	40	50	75
Farine / Flour (kg)	12*	17*	25*	30*	40
Pâte / Dough (kg)	18*	25 *	38*	44*	60*
Nombre de vitesses / Number of speeds					
	2	2	2	2	2
Puissance moteur / Motor power					
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	0.6	1	1.5	1.5	2.6
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	0.8	1.4	2.2	2.2	3.4
Voltage / Voltage					

TRI – 400V – 50/60Hz

*avec hydratation à 60% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With 60% hydration and subject to the respect of the mentioned using