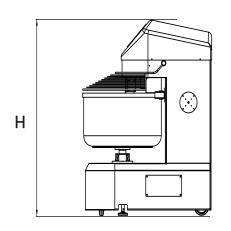
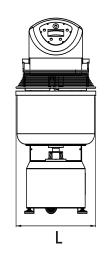
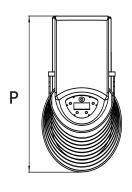
# BRAHMS

Modèles	Capacité de pâte en Kg Min. Max.		Capacité de farine en Kg	Litrage	P. moteur outil en kW	Puissance élec en kW	Poids Kg	Dimensions L - P - H en mm
PSB40	4	40	27	16	1,5/3	3	235	545 - 1025 - 1350
PSB60	5	60	38	23	2/3,7	4,25	340	698 - 1126 - 1385
PSB80	6	80	50	30	2,06/4,8	5,35	350	698 - 1126 - 1385
PSB120	10	120	75	49	2,06/5,2	5,75	505	779 - 1251 - 1502
PSB160	15	160	100	60	5,9/10,3	11,05	695	879 - 1497 - 1582
PSB200	17	200	125	80	5,9/10,3	11,05	730	940 - 1552 - 1582
PSB250	25	250	156	100	6/12	13,1	755	1028 - 1642 - 1589











## BRAHMS

### PETRIN À SPIRALE

#### **TECHNOLOGIE**

Variateur de vitesse de cuve

**Deux vitesses** d'outils gérées indépendamment par minuterie

**Inversion du sens de cuve** pour frasage en 1<sup>ère</sup> vitesse

**Commande par impulsion** pour débacage

Passage de 1<sup>ère</sup> à 2<sup>ème</sup> vitesse automatique

#### **CONFORT**

**Amovible** sur galets et vérins pour nettoyage

**Motorisation silencieuse** par transmission double courroie

Hauteur de travail **ergonomique** 

Commandes simplifiées

Couvercle polycarbonate transparent

#### **ROBUSTESSE**

Bâti acier laqué

Cuve inox chaudronnée

Outils **spirale inox** 

Pivot central + racleur de fond de cuve, inox

Galets de maintien de la cuve

#### **PERFORMANCE**

**Double motorisation** cuve+outils

Garantie pétrissage petite quantité avec 10% de la capacité de la cuve

Couvercle **antiprojection** de farine

Qualité de **pétrissage court** 

Pétrissage optimal **pour pâtes hydratées** 

