



- Maîtrise de l'échauffement de la pâte.
- Pétrissage très doux.
- Jusqu'à 100 % d'hydratation.
- Modèle ergonomique et robuste.



- Mastering dough heating.
- Most gentle kneading process.
- Up to 100 % dough hydration.
- Ergonomic and robust model.



- Beheersing van de deegopwarming.
- Zeer zacht kneedproces.
- Tot 100% deeghydratatie.
- Ergonomisch en robuust model.



Pétrin à bras plongants
Twin arm mixer
Twee-armige kneder



- Remontée automatique des bras pour extraction de la pâte.
- Automatic arm lift for dough extraction.
- Automatisch optillen van armen voor deegextractie.

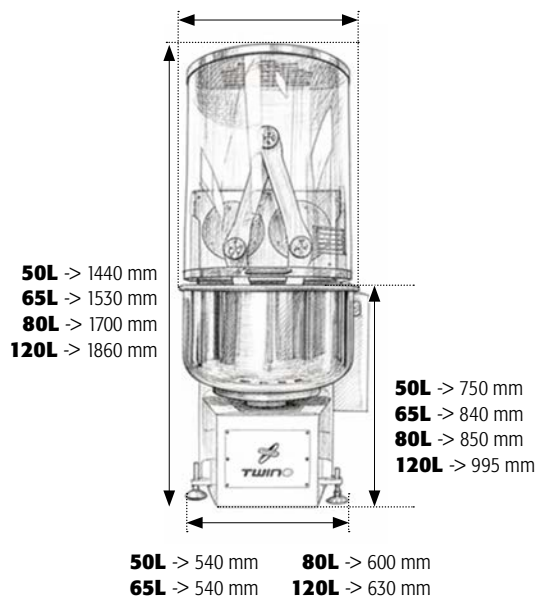
- Capot plastique transparent avec amortisseur.
- Transparent plastic cover with damper.
- Transparante kunststofkap met demper.



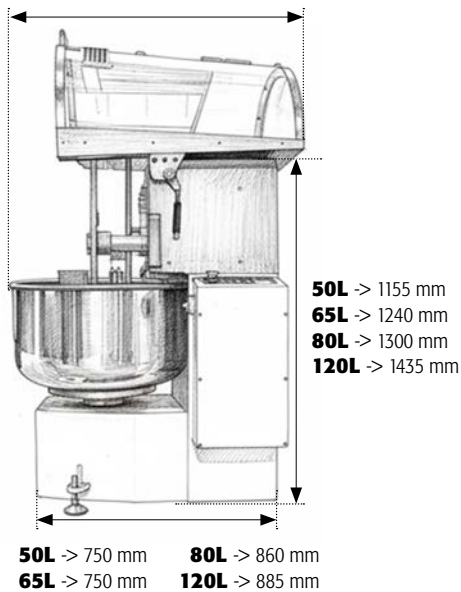
- 5 vitesses progressives.
- 5 progressive speeds.
- 5 traploze snelheden.

- 3 programmes avec 9 étapes.
- 3 programs with 9 stages.
- 3 programma's met 9 stappen.

50L -> 565 mm **80L** -> 700 mm
65L -> 590 mm **120L** -> 760 mm



50L -> 840 mm **80L** -> 1050 mm
65L -> 860 mm **120L** -> 1115 mm



TWINO

	50	65	80	120
CAPACITÉ PÂTE DOUGH CAPACITY DEEGCAPACITEIT	5 - 50 kg	6 - 65 kg	15 - 80 kg	25 - 120 kg
CAPACITÉ FARINE FLOUR CAPACITY BLOEMCAPACITEIT	3 - 25 kg	4 - 30 kg	10 - 45 kg	15 - 70 kg
COULAGE LIQUID VLOEISTOF	2 - 15 L	2 - 20 L	6 - 30 L	10 - 40 L
CAPACITÉ CUVE BOWL CAPACITY KUIPINHOUD	70 L	90 L	125 L	190 L
ROTATION DES BRAS ARM ROTATIONS ARMOMWENTELINGEN	20/35/51/65/75			
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	440 kg	480 kg	635 kg	750 kg
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	2 kW	2,2 kW	2,8 kW	4,5 kW
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 400V 50Hz			