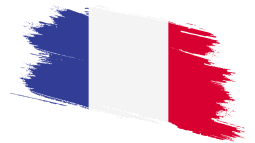
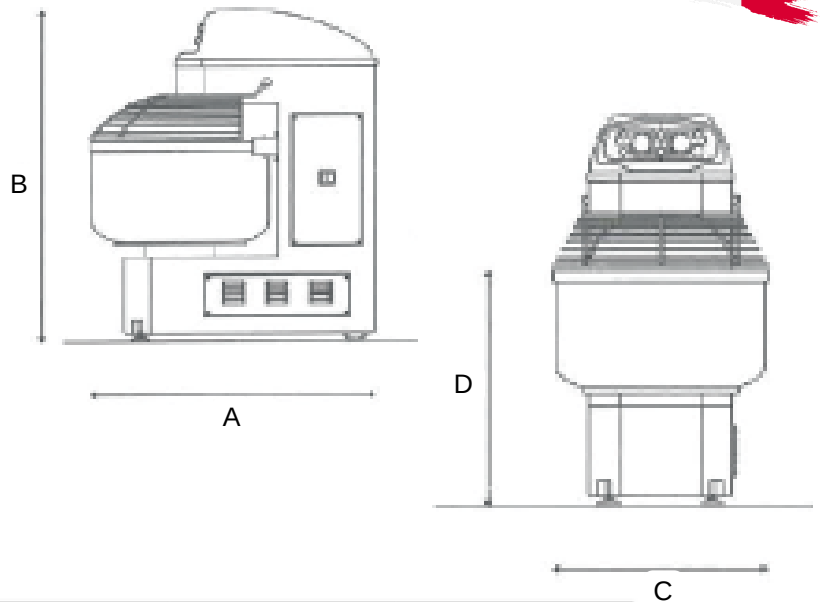

**Gamme boulangerie**

- Tableau de commande électromécanique
- 2 vitesses
- 2 minuteries
- 2 moteurs indépendants sauf PEB50MS
- Cuve et outils inox
- Grille de protection relevable
- Pieds avant réglables
- Changement automatique de la vitesse
- Transmission par courroies
- 400/50-60Hz/3

**PEB\*\*MS**

**Bakery range**

- Electromechanical control panel
- 2 speeds
- 2 timers
- 2 independent motors except PEB50MS
- Stainless steel bowl and tools
- Lifting head
- Removable bowl
- Stainless steel raising safety grid
- Front feet adjustable
- Automatic change of operating speed
- Belt transmission
- 400/50-60Hz/3



	<b>PEB50MS</b> (1 moteur / motor)	<b>PEB60MS</b>	<b>PEB80MS</b>	<b>PEB100MS</b>
<b>Capacité / Capacity</b>				
Cuve / Bowl (L)	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>130</b>	<b>160</b>
Farine / Flour (Kg)*	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>53</b>	<b>66</b>
Pâte / Dough (Kg)*	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
<b>Dimensions</b>				
A mm	1020	1180	1305	1305
B mm	1230	1312	1460	1460
C mm	550	630	730	730
D mm	-	800	830	850
<b>Poids / Weight</b>				
Kg	300	370	510	520
<b>Puissance moteur outil / Tool motor power</b>				
1 <sup>ère</sup> vitesse / 1st speed (kW)	1.5	1.5	3	3
2 <sup>ème</sup> vitesse / 2 <sup>nd</sup> speed (kW)	3	3	5.2	5.2
<b>Puissance moteur cuve / Bowl motor power</b> (kW)	-	0.55	0.75	0.75
<b>Options</b>	Modèle surélevé Raised model	Modèle surélevé Raised model Commandes digitales Digital control panel	Commandes digitales Digital control panel	Commandes digitales Digital control panel

\*suivant type de farine / depending on type of flour