



AEF050



AEF050I

Pétrins de la gamme AEF

Une oxygénation appropriée, la vitesse de rotation, la synchronisation du bol et du crochet ainsi que le temps sont cruciaux pour la fabrication d'une pâte parfaite. C'est pourquoi les pétrins de Doyon l'emportent sur tous les autres pour la confection de pâte de haute qualité. Excellents pour les pains, bagels, pizzas et pâtes fines, nos mélangeurs réduiront grandement le temps d'opération des mélangeurs traditionnels.

AEF

“Qualité *supérieure* à un *prix* abordable !”

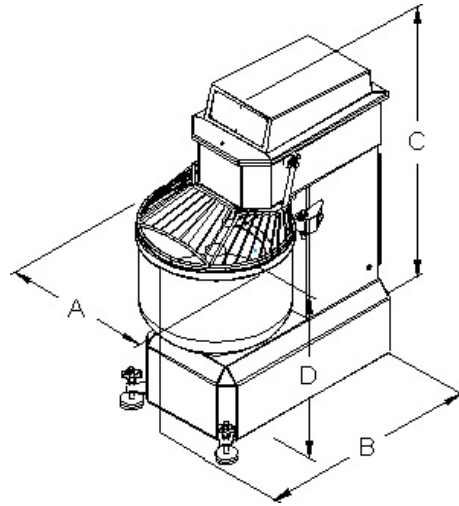
Pétrins

Caractéristiques

- Contrôles numériques manuels ou automatique simples d'utilisation
- 9 programmes configurables
- Affichage numérique du temps de mélange
- Bol d'acier inoxydable eclusif avec centre recourbé
- 3-10 minutes de mélange selon le type de pâte
- Garde la pâte plus fraîche, lui donne plus de volume, efficacité accrue de la levure et permet un meilleur développement du gluten
- 2 vitesses pour un meilleur contrôle
- 2 moteurs indépendants, un pour le crochet et l'autre pour le bol (sauf AEF015SP & AEF025SP)
- Garde de sécurité avec interrupteur. Ne fonctionne pas si le garde n'est pas abaissé.
- Bol, crochet et garde protecteur sont tous en acier inoxydable
- Pratiquement sans entretien, très durable
- Même de petites quantités peuvent être fabriquées dans nos mélangeurs de grande capacité (voir tableau)
- Courroie en composite métal-caoutchouc, ne glisse pas
- Châssis d'acier robuste recouvert d'émail sans plomb de haute résistance pour un nettoyage facile
- Sur roulettes pour faciliter le déplacement
- Pattes anti-vibration à niveau ajustable pour maintenir le mélangeur en place
- Protecteur de surcharge du moteur. Préviend le bris de pièces
- Listé ETL & ETL sanitation
- Garantie limitée 1 an pièces et main d'oeuvre

Optionnel

- Doseur d'eau intégré (AEF050 et plus)
- Construction en acier inoxydable (AEF015SPI, AEF025SPI, AEF035SPI, AEF035I, AEF050I, AEF080I, AEF100I & AEF150I)



Modèle	Dimensions				Système électrique				Vitesse du bol (RPM)		Vitesse du crochet (RPM)	
	A	B	C	D	Moteur (HP)	V	Ph	Nema	1ère	2ème	1ère	2ème
AEF015SP	17 1/4" (435 mm)	29 1/4" (740 mm)	39 3/4" (1010 mm)	22 1/4" (565 mm)	2	208-240	1	6-15P	9	18	119	238
AEF025SP	18 7/8" (480 mm)	32 3/4" (830 mm)	42 1/4" (1070 mm)	25 3/4" (654 mm)	4	208-240	1	6-20P	9	18	119	238
AEF035SP	21 3/4" (550 mm)	41 1/4" (1045 mm)	46 7/8" (1190 mm)	27 1/2" (699 mm)	4 & 1	208-240	1	6-30P	9.5	18	80	160
AEF035	21 3/4" (550 mm)	41 1/4" (1045 mm)	46 7/8" (1190 mm)	27 1/2" (699 mm)	3 & 1	208-240	3	L15-20P	11	22	96	192
AEF050	26 5/8" (675 mm)	47 1/4" (1200 mm)	53 3/4" (1365 mm)	28 1/2" (724 mm)	7 & 1.5	208-240	3	15-30P	10	20	86	172
AEF080	31" (785 mm)	58 1/4" (1480 mm)	56 3/4" (1440 mm)	30 1/2" (775 mm)	10 & 2	208-240	3	15-50P	10	20	86	172
AEF100	34 1/4" (870 mm)	61 3/4" (1565 mm)	56 3/4" (1440 mm)	30 1/2" (775 mm)	10 & 2	208-240	3	15-50P	10	20	86	172
AEF150	38 5/8" (980 mm)	66" (1675 mm)	58 3/4" (1490 mm)	30 1/2" (775 mm)	10 & 2	208-240	3	15-50P	8	16	91	182

Modèle	Capacité du bol pintes (litres)	Farine lb (kg)		Pâte lb (kg) (60% Ratio d'absorption)		Poids d'exp. lb (kg)
		Min	Max	Min	Max	
AEF015SP	30	2 (1)	30 (15)	3 (1.5)	50 (25)	540 (245)
AEF025SP	50	5 (2)	55 (25)	8 (3.5)	88 (40)	980 (445)
AEF035SP	70	5 (2)	75 (35)	8 (3.5)	120 (55)	980 (445)
AEF035	70	5 (2)	75 (35)	8 (3.5)	120 (55)	980 (445)
AEF050	100	7 (3)	110 (50)	12 (5.5)	175 (80)	1300 (570)
AEF080	175	11 (5)	175 (80)	18 (8)	280 (125)	1810 (822)
AEF100	225	22 (10)	220 (100)	35 (16)	350 (160)	1750 (795)
AEF150	345	22 (10)	330 (150)	35 (16)	520 (235)	1990 (903)

Caractéristiques et design sujets à changement sans préavis.



Votre distributeur:

1255, rue Principale
Linière, Beauce, Québec, Canada G0M 1J0

Téléphone : (418) 685-3431 Fax: (418) 685-3948
Canada : (800) 463-1636 U.S.: (800) 463-4273
Courriel : doyon@doyon.qc.ca Internet: http://www.doyon.qc.ca

