Pétrin à bras plongeants ARM

Le pétrissage est une étape essentielle de la panification, déterminante pour la structure, l'hydratation et le goût du pain.

Pensé pour un usage intensif, le pétrin à bras plongeants ARM garantit un fonctionnement constant et durable dans le temps, tout en assurant une qualité de pétrissage respectueuse de la pâte.

Structure en fonte, mécanique en bain d'huile, cuve et bras en inox, deux vitesses : une solution fiable et précise, disponible en trois capacités de 60 à 160 kg de pâte.

Voir le pétrin ARM sur merand.fr ›













MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

ARM 60
60 kg de pâte

ARM 100
100 kg de pâte

ARM 160
160 kg de pâte

ARM - PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS À CUVE FIXE

Le pétrin ARM incarne la philosophie MERAND : fiabilité, robustesse et efficacité au service des professionnels. Conçu pour un usage intensif, il garantit un fonctionnement constant et durable dans le temps, avec un pétrissage respectueux de la structure et de la qualité de la pâte.

Trois modèles disponibles, en version Standard ou Bronze :

- **ARM 60** : 60 kg de pâte
- **ARM 100** : 100 kg de pâte
- **ARM 160** : 160 kg de pâte

Principaux avantages :

- Structure en fonte moulée sous pression, mouvements mécaniques en bain d'huile et roulements à billes étanches : fonctionnement fluide, silencieux et sans entretien.
- Cuve, bras de pétrissage et zones en contact avec la pâte entièrement en acier inoxydable : hygiène optimale, nettoyage facilité, excellente résistance à l'usure.
- Ensemble des mouvements montés sur roulements à billes : fonctionnement fluide, précis et durable.
- Deux vitesses de fonctionnement : le pétrin s'adapte à tous types de pâtes, y compris les pâtes molles ou enrichies.

Selon version :

- Arrêt en position haute, 2 minuteries électromécaniques avec changement automatique de vitesse, système de freinage automatique (détail page suivante).





ARM - ÉQUIPEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES





ARRÊT EN POSITION HAUTE

Pour faciliter le nettoyage et le décuvage.



2 MINUTERIES ÉLECTROMÉCANIQUES

Avec changement automatique de vitesse.

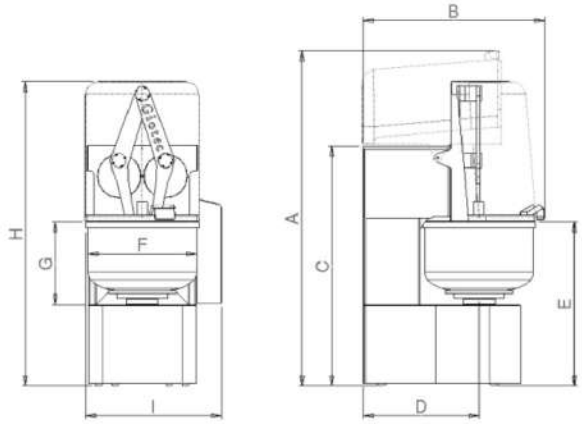
SYSTÈME DE FREINAGE AUTOMATIQUE

Arrêt immédiat des bras de pétrissage en cas de besoin : l'activation du bouton d'arrêt garantit une immobilisation instantanée, contrairement à un moteur standard dont le temps d'arrêt est de 2 à 3 secondes.

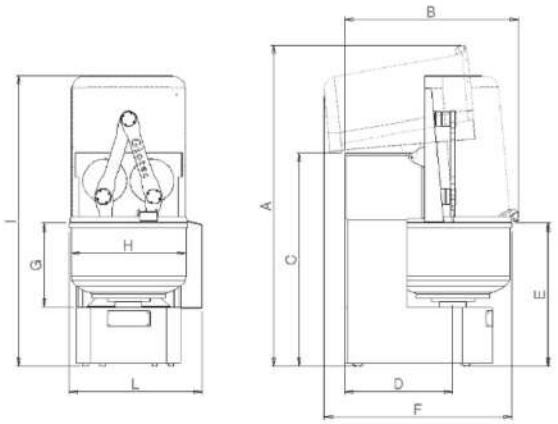
	ARM 60		ARM 100		ARM 160	
	Standard	Bronze	Standard	Bronze	Standard	Bronze
Arrêt en position haute		✓		✓	✓	✓
2 minuteries électromécaniques		✓		✓	✓	✓
Système de freinage automatique						✓
Capacité* de la cuve	60 kg de pâte		100 kg de pâte		160 kg de pâte	
Brassages par minute 1re / 2e vitesse	42 / 62		42 / 62		40 / 60	
Puissance (kW)	1,5 à 2,2		1,8 à 3,1		3,3 à 4,4	
Poids (kg)	415		630		745	

**Capacités données à titre indicatif, plusieurs paramètres peuvent influer sur la capacité, notamment l'hydratation, la température et le serrage de la pâte.*

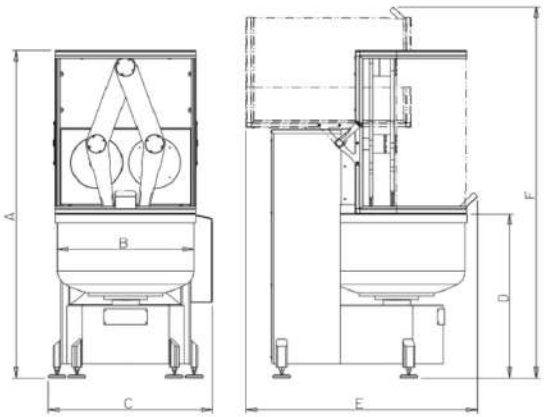
ARM - DIMENSIONS (mm)



	ARM 60
A	1 625
B	885
C	1 153
D	557
E	802
F	560
G	412
H	1 461
I	675



	ARM 100
A	1 860
B	1 015
C	1 220
D	615
E	837
F	1 085
G	507
H	680
I	1 660
L	765



	ARM 160
A	1 860
B	830
C	925
D	970
E	1 300
F	2 110

Caractéristiques électriques

ARM 60 : 400 V / 50 Hz / 1,5 à 2,2 kW / 5,1 à 5,8 A tri

ARM 100 : 400 V / 50 Hz / 1,8 à 3,1 kW / 7,7 à 8,7 A tri

ARM 160 : 400 V / 50 Hz / 3,3 à 4,4 kW / 7,9 à 9,3 A tri

Hygiène et sécurité

Les pétrins ARM sont conformes :

- à la directive Machines 2006/42/CE ;
- au Code du travail.

GAMME PÉTRINS ET ÉLÉVATEURS MERAND



PAXO · axe oblique Voir la fiche ›



SpiFix · spirale cuve fixe Voir la gamme ›



SpiMouv · spirale cuve amovible Voir la fiche ›



SpiSwing · auto-basculant Voir la fiche ›



Élévateurs de cuve EC-Back › EC-Side ›



SkyBac · élévateur de bacs Voir la fiche ›

MERAND
Le maître d'œuvre de la pâte

Z.I. La Turbanière, 35530 Brécé, France
02 99 04 15 30 · salesdpt@merand.fr
www.merand.fr