



**MORTON  
MIXERS**

# **PETRINS 'GRIDLAP'**



---

**LES MELANGEURS SONT NOTRE SPECIALITE**

---



### SPECIFICATIONS TECHNIQUES

#### MODELE No. GL 70

**Entrainement:** Moto-réducteur-frein à deux vitesses, de 7, 5/4 45 Kw, Assurant aux batteurs des vitesses de 36 et 145 tour/minute.

**Basculement de la Cuve:** par moteur—frein à bride, de 0.75 Kw.

**Electricité:** Suivant les caractéristiques du courant d'utilisation. Les circuits internes de commande sont, eux, en 110 Volts, à partir d'un transformateur incorporé.

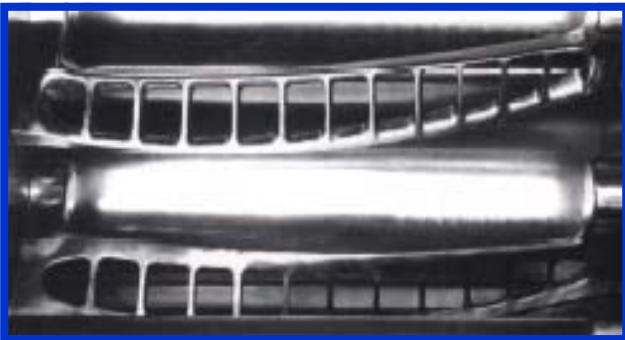
**Double Paroi:** Sur demande. L'appareil peut être prévu avec double paroi en acier inoxydable, permettant l'installation d'un circuit de refroidissement ou de chauffage, sous une pression de 1.7 Bar.

**Sécurité:** Des micro-contacts empêchent l'accès à l'intérieur de la Cuve de pétrissage pendant que les Batteurs sont en fonctionnement.

**Capacité Effective de Travail:** 318 Litres

**Quantités Maxima de Pate Recommandees:** Pâte à biscuits 220Kg  
Pâte à cakes aux fruits 250Kg  
Pâte au Beurre 168Kg

Noter bien que les quantités ci-dessus sont approximatives et peuvent naturellement varier suivant recettes.



Faciles à entretenir, simples à utiliser, ils donnent toujours des pâtes à biscuits, des pâtes au beurre, des pâtes à cakes aux fruits, parfaitement préparées.

Les Pétrins "GRIDLAP" de "MORTON" en acier Inoxydable et aux lignes pures, ce qui rend plus aisé leur entretien, offrent aux utilisateurs, grâce à leurs boîtiers de commande simples, à boutons et à minuteries pré-réglables, une maîtrise totale de leur fabrication.

Que l'on prépare des pâtes à cakes, à cakes aux fruits, aux cerises, des pâtes destinées aux gâteaux élaborés du genre "gateaux de mariage", des pâtes à biscuits, des pâtes au beurre ou des pâtes à "Savoie", les Pétrins "GRIDLAP" assurent des mélanges toujours parfaitement homogènes

Lorsqu'il est essentiel de ne pas endommager les fruits, les batteurs de modèle "en grille" et le mouvement de renversement de ceux-ci l'un vers l'autre, assurent à ces fruits une incorporation dans la pâte sans qu'ils soient abimés.

Des dispositifs de commande de basculement sont incorporés. Ils permettent de relever ou d'abaisser la cuve de pétrissage et d'assurer la vidange de la pâte avec le minimum d'efforts.

Le moteur à deux vitesses impime aux batteurs, d'abord une vitesse de 36 tours/minute, pour procéder au mélange préliminaire et pour ajouter les fruits, puis une vitesse de 145 tours/minute, pour achever la sequence de pétrissage.

Un dispositif essentiel de sécurité est constitué par les micro-contacts qui empêchent l'accès à l'intérieur de la cuve de pétrissage pendant que les batteurs tournent.

Le Pétrin "GRIDLAP" de "MORTON" a été conçu pour répondre aux exigences modernes en matière de pétrissage.

### GRIDLETTE

Pour les travaux expérimentaux, dans les laboratoires aussi bien que dans les ateliers de fabrication, une mini version du Pétrin "GRIDLAP", à deux vitesses, avec une capacité effective de seulement 4.5 litres, est disponible.

Capable d'exactement les mêmes caractéristiques de performances que les "GRIDLAP" gros modèles, la "GRIDLETTE" est idéale pour les travaux de recherche de produits nouveaux.



**MORTON  
MIXERS**

### MORTON MIXERS & BLENDERS LIMITED

Grovewood Business Centre, Strathclyde Business Park, Bellshill ML4 3NQ, Scotland U.K.

Tel: +44 (0)845 2770939

Fax: +44 (0)845 2770949

Web: [www.morton-mixers.co.uk](http://www.morton-mixers.co.uk)

Email: [info@morton-mixers.co.uk](mailto:info@morton-mixers.co.uk)