

Le pétrin qui s'adapte à toutes vos pâtes

The mixer that adapts to all types of dough

LABO 25

Destiné aux laboratoires d'essais, aux centres de formation ou aux meuneries afin d'effectuer des tests de panification sur différentes farines et ingrédients. Possibilité d'utilisation à l'unité ou en banc de 5 pétrins maximum, commandé par armoire électrique centralisée.

Intended for testing laboratories, training centres or mills for performing various bread-making tests with different types of flours and ingredients. Each kneader can operate independently, or be used on a bench of maximum 5 mixers, controlled by a central electrical cabinet.



LABO 25

MB 824, MB 924 & MB 1024

Gamme complète pour la boulangerie avec des capacités de 30 à 60 litres de coulage qui procurera à son utilisateur la satisfaction d'un pétrissage efficace et rapide. Matériel robuste et silencieux par sa conception.

A complete range intended for bakeries with capacities of 30 to 60 litres of water, for users seeking fast and efficient mixing. They are robust and quiet by design.



MB 924



MB 1024 AH

MB 1024 AL & 1024 AH

Spécialement étudié pour le pétrissage intensif tout en permettant une oxygénation optimale, sans échauffement excessif de la pâte. La garantie d'une régularité de pétrissage parfaite au service d'une répétition sans faille des différentes recettes.

Specifically designed for intensive kneading while ensuring an optimal oxygenation and eliminating the problem of excessive dough heating. They offer the guarantee of a perfect kneading regularity facilitating the seamless repetition of different recipes.

Caractéristiques techniques LABO 25

Labo 25 specifications

CAPACITÉ / CAPACITY	
Capacité de pâte (kg) Dough capacity (kg)	3,2
Capacité de farine (kg) Flour capacity (kg)	2
Capacité d'eau (l) Water capacity (l)	1,2
PUISSEANCES (kW) / POWER (kW)	
	0,7
DIMENSIONS (mm)	
Hauteur - Height	800
Largeur capot ouvert - Width cover open	625
Largeur capot fermé - Width cover closed	455
Longueur - Length	635
OPTIONS	
Table inox, armoire centralisée. Mise en service/formation Stainless steel table, centralized cabinet, start-up/training	

OPTIONS

Table inox, armoire centralisée.
Mise en service/formation
Stainless steel table, centralized cabinet,
start-up/training

Caractéristiques techniques PÉTRINS MAHOT

Mahot fork mixers specifications

MODÈLES / MODELS	MB 824	MB 924	MB 1024	MB 1024 AL	MB 1024 AH
Capacité min./max. de pâte (kg) Min./max. dough capacity (kg)	26,7 / 80	40 / 120	53 / 160	53 / 160	53 / 160
Capacité min./max. de farine (kg) Min./max. flour capacity (kg)	16,5 / 50	25 / 75	33 / 100	33 / 100	33 / 100
Capacité min./max. d'eau (l) Min./max. water capacity (l)	10 / 30	15 / 45	20 / 60	20 / 60	20 / 60
PUISSEANCE (kW) / POWER (kW)	3	4,4	5	8	8,5
DIMENSIONS (mm)					
Hauteur capot fermé - Height with cover closed	1470	1515	1600	1600	1710
Hauteur capot relevé - Height with cover open	1720	1850	1975	1975	1710
Profondeur / Depth	1190	1255	1410	1530	1600
Largeur / Width	1095	1200	1315	1315	1315
OPTIONS		Cuve fixe à frein mécanique / Fixed bowl with mechanic brake	Cuve amovible à frein mécanique / Removable bowl with mechanic brake	Cuve amovible à frein mécanique. Version hydraulique / Removable bowl with mechanic brake. Hydraulic version	
VERSIONS		Cuve inox / Stainless steel bowl	Cuve inox / Stainless steel bowl	Cuve inox / Stainless steel bowl	
MINUTERIE / TIMER		Double minuterie électromécanique / Modèle automatique Double electromechanical timer / Automatic version			

OPTIONS

Cuve inox / Stainless steel bowl

Cuve inox / Stainless steel bowl

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Double minuterie électromécanique / Modèle automatique
Double electromechanical timer / Automatic version

Toute la richesse d'une gamme prestigieuse

A comprehensive, prestigious line



MAHOT

Unanimement reconnu comme le nec plus ultra du pétrin à la française, Mahot se distingue par son bras exclusif et sa vitesse d'exécution. Unique par sa forme et son utilisation, ce friseur breveté assure, en même temps que le pétrissage, une retenue dans la pâte qui supprime presque totalement le freinage. L'originalité et la supériorité du friseur Mahot permettent d'obtenir la qualité du pétrissage à la française en réduisant le temps de travail, à mi-chemin entre le pétrin à axe oblique et le pétrin à spirale.

Mahot répond à tous les besoins - pâtes à pain, pâtes brisées, sucrées, pâtes à pizzas, à crêpes... - et satisfait à toutes les règles de sécurité et d'hygiène.

Pour s'adapter à vos exigences, une large gamme de modèles pour une production de 4 à 160 kg de pâte est à votre disposition. Robuste, fiable, pratique, fonctionnel, silencieux : découvrez les points forts du pétrin Mahot.

Pétrin à axe oblique

MAHOT

ERGONOMIE ERGONOMICS

Régularité et ergonomie

Choix du mode manuel, semi-manuel ou automatique. La programmation en série, au moyen de minuteries automatiques, permet de reproduire la qualité de votre pâte... à l'infini.

Consistency and Ease of Use

Choose between manual, semi-manual or automatic mode. Its batch programming, through the use of automatic timers, helps provide consistent dough quality... endlessly.

CONFORT COMFORT

Confort d'utilisation

Relevage hydraulique de tête pour la version AH.

Comfort of use

The AH version is fitted with a hydraulic adjustable head.

Sécurité et encombrement minimum

Capot de cuve transparent en PETG alimentaire pour une meilleure visibilité et limiter les projections de farine.

Safety and minimal footprint

Food-grade PETG clear cover for a better visibility and to avoid flour projection.



Bras hydraulique - Hydraulic lifting arm



Capot transparent - Clear cover



NF EN 453

PRÉCISION PRECISION

Silence et robustesse

Le réducteur est un couple d'engrenages spiro-coniques qui permet de délivrer la pleine puissance du moteur sans perte d'énergie.

Silence and robustness

The gearbox is made of a couple of spiral bevel gears enabling it to deliver the full motor thrust with no loss of energy.



FIABILITÉ RELIABILITY

Fiabilité et fonctionnalité

Tout en fonte et acier, et doté d'une protection thermique du moteur, le pétrin Mahot est robuste et fiable.

Avec un socle monté sur pieds et une hauteur de cuve ergonomique, il est à la fois pratique, conforme aux règles d'hygiène et de sécurité. Il est aussi silencieux (< 70 dB).

Reliability and functionality

Entièrement fait de fonte et d'acier et doté d'une protection thermique du moteur, le Mahot mixer est robuste et fiable. Monté sur un socle avec pieds réglables et cuve ergonomique, il est pratique et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

The Mahot is also quiet when running (< 70 dB).



Performance et qualité

Performance and Quality

Le pétrin à axe oblique Mahot est doté d'un bras unique à tête relevable hautement performant. Avec son système auto-freinage intégré au pétrissage, il assure une retenue dans la pâte pour diminuer considérablement le temps de travail. La forme concave du bras permet une meilleure pénétration dans la pâte, donc une meilleure oxygénation.

The Mahot fork mixer is fitted with a high-performance, unique arm with an adjustable head. Its self-braking system, integrated to its kneading functionality, ensures the retention of the dough which, in turn, significantly reduces the working time. The concave shape of its arm allows for a better penetration into the dough, thus providing enhanced oxygenation.

Bras à tête relevable Mahot - Mahot raised arm