

Pétrin spirale 20L HS gris 220V - 2 vitesses



Caractéristiques Techniques

Capacité	20 litres
Alimentation	220V - 50Hz
Puissance	1500 W
Nombre de vitesses	2 vitesses

Description

Le pétrin spirale 20L HS gris est conçu pour assurer un pétrissage homogène et efficace des pâtes destinées à la boulangerie, pâtisserie et pizzeria. Grâce à sa capacité de 20 litres et son moteur puissant, il garantit un travail rapide et régulier, parfaitement adapté aux exigences des professionnels.

Capacité idéale pour production moyenne

Avec une cuve de 20 litres, ce pétrin permet de préparer des quantités adaptées aux besoins des petites et moyennes structures. Il convient parfaitement à la préparation de pâte à pain, pâte à pizza et autres préparations boulangères.

Système à spirale pour pétrissage optimal

Le système de pétrissage à spirale assure un mélange homogène des ingrédients tout en respectant la structure de la pâte. Ce procédé permet d'obtenir une pâte souple, bien hydratée et parfaitement travaillée.

Deux vitesses pour plus de précision

Équipé de 2 vitesses, ce pétrin offre un contrôle optimal selon le type de pâte et la texture recherchée. Il permet d'adapter la puissance et la rapidité du pétrissage pour un résultat constant.

Construction robuste et fiable

Sa structure solide et sa finition grise professionnelle garantissent durabilité et stabilité pendant l'utilisation. Conçu pour un usage régulier, il constitue un équipement fiable pour les environnements professionnels.

Ce pétrin spirale représente un choix idéal pour les professionnels recherchant performance, régularité et efficacité dans la préparation de leurs pâtes.