Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

Pétrin spirale 10L gris 220V – 1 vitesse



Caractéristiques Techniques

Capacité	10 litres
Puissance	750 W
Alimentation	220V – 50Hz
Nombre de vitesses	vitesse

Description

Le pétrin spirale 10L gris est conçu pour garantir un pétrissage efficace et homogène des pâtes en boulangerie, pâtisserie et pizzeria. Compact et performant, il est parfaitement adapté aux petites structures et aux professionnels recherchant un équipement fiable pour une production quotidienne maîtrisée.

Capacité adaptée aux petites productions

Avec une cuve de 10 litres, ce pétrin permet de préparer des quantités idéales pour les petites boulangeries, snacks et restaurants. Il convient parfaitement à la préparation de pâte à pizza, pâte à pain et autres préparations boulangères.

Système à spirale performant

Le mécanisme à spirale assure un mélange uniforme des ingrédients et respecte la structure de la pâte. Ce système permet d’obtenir une pâte souple, bien pétrie et prête à être travaillée.

Fonctionnement simple et efficace

Doté d’une vitesse unique, ce pétrin offre une utilisation simple et efficace pour les préparations standards. Son moteur de 750W garantit une puissance adaptée à un usage professionnel modéré.

Structure robuste et design compact

Sa conception solide et sa finition grise professionnelle assurent stabilité et durabilité. Son format compact facilite son intégration dans les espaces de travail réduits tout en maintenant une performance fiable.

Ce pétrin spirale constitue une solution idéale pour les professionnels recherchant un équipement compact, performant et adapté aux besoins quotidiens.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305