

Pétrin spirale 34L gris 220V - Double vitesse / 220V-50Hz 1500w



Caractéristiques Techniques

Capacité	34 litres
Alimentation	220V - 50Hz
Puissance	1500 W
Nombre de vitesses	Double vitesse

Description

Le pétrin spirale 34L gris est conçu pour répondre aux besoins des boulangeries, pizzerias et cuisines professionnelles à forte production. Grâce à sa grande capacité et son moteur performant, il assure un pétrissage homogène, rapide et constant, même pour des volumes importants de pâte.

Grande capacité pour production intensive

Avec une cuve de 34 litres, ce pétrin permet de préparer des quantités importantes de pâte en un seul cycle. Il est parfaitement adapté aux établissements à forte demande recherchant efficacité et régularité.

Système à spirale pour pâte homogène

Le mécanisme à spirale garantit un mélange uniforme des ingrédients tout en respectant la structure de la pâte. Ce procédé permet d'obtenir une pâte souple, bien développée et prête pour la fermentation ou le façonnage.

Double vitesse pour plus de contrôle

Équipé de deux vitesses, ce pétrin offre un meilleur contrôle du processus de pétrissage. La première vitesse est idéale pour le mélange initial, tandis que la seconde permet un travail plus intensif selon la texture souhaitée.

Construction robuste et stable

Sa structure solide et sa finition grise professionnelle assurent durabilité et stabilité pendant l'utilisation. Conçu pour un usage régulier et intensif, il garantit une performance constante dans le temps.

Ce pétrin spirale constitue un équipement essentiel pour les professionnels recherchant puissance, capacité et fiabilité dans la préparation de leurs pâtes.