

# Pétrin spirale 60L gris 220V - Double vitesse / 220V-50Hz 3000w

## Caractéristiques Techniques



<b>Capacité</b>	60 litres
<b>Alimentation</b>	220V - 50Hz
<b>Puissance</b>	3000 W
<b>Nombre de vitesses</b>	Double vitesse

## Description

Le pétrin spirale 60L gris est spécialement conçu pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias à forte production en Tunisie. Grâce à sa grande capacité et à son moteur puissant de 3000W, il garantit un pétrissage homogène, rapide et constant, même pour des volumes importants de pâte.

## Très grande capacité pour usage intensif

Avec une cuve de 60 litres, ce pétrin permet de préparer d'importantes quantités de pâte en un seul cycle, optimisant ainsi la productivité des établissements professionnels à haut rendement.

## Système de pétrissage à spirale performant

Le mécanisme à spirale assure un mélange uniforme des ingrédients tout en respectant la structure de la pâte. Il permet d'obtenir une pâte souple et bien développée, idéale pour le pain, la pizza et autres préparations boulangères.

## Double vitesse pour un contrôle optimal

Grâce à ses deux vitesses, ce pétrin offre une flexibilité totale selon le type de pâte et la texture recherchée. La première vitesse permet un mélange progressif, tandis que la seconde assure un pétrissage plus intensif.

## **Construction robuste et stabilité maximale**

Sa structure solide et sa finition grise professionnelle garantissent durabilité et stabilité pendant le fonctionnement. Adapté aux environnements exigeants, il assure une performance fiable sur le long terme.

Ce pétrin représente une solution idéale pour les professionnels recherchant puissance, capacité élevée et efficacité en Tunisie.

