

Pétrin spirale 20L blanc 220V - Double vitesse MOD BL-20



Caractéristiques Techniques

Capacité cuve	20 litres
Alimentation	220V - 50Hz
Puissance	750 W
Nombre de vitesses	Double vitesse

Description

Le pétrin spirale 20L blanc MOD BL-20 est un équipement professionnel conçu pour les boulangeries, pizzerias et laboratoires de pâtisserie en Tunisie. Compact et performant, il permet un pétrissage homogène et efficace pour des productions moyennes.

Capacité adaptée aux professionnels

Avec une cuve de 20 litres et une capacité de pâte jusqu'à 8 kg, ce pétrin est idéal pour les établissements recherchant un excellent compromis entre performance et encombrement réduit.

Système à spirale pour un résultat homogène

Le mécanisme à spirale assure un mélange uniforme des ingrédients tout en respectant la structure de la pâte. Il garantit une pâte souple et bien développée, parfaite pour le pain et la pizza.

Double vitesse pour plus de précision

Grâce à ses deux vitesses, le pétrin permet d'adapter le travail selon la texture souhaitée. La première vitesse est idéale pour l'incorporation des ingrédients, la seconde pour un pétrissage plus intensif.

Design robuste et finition blanche

Sa structure solide et sa finition blanche professionnelle assurent stabilité et durabilité pour un usage quotidien en milieu professionnel.

Ce pétrin spirale 20L représente une solution fiable et performante pour les professionnels en Tunisie.