

Pétrin spirale 30L blanc 220V - Double vitesse MOD BL-30 / 30L-CAP 12KG



Caractéristiques Techniques

Capacité cuve	30 litres
Alimentation	220V - 50Hz
Puissance	1100 W
Nombre de vitesses	Double vitesse

Description

Le pétrin spirale 30L blanc MOD BL-30 est conçu pour les boulangeries, pizzerias et laboratoires de pâtisserie en Tunisie recherchant performance et capacité intermédiaire. Il permet un pétrissage homogène et efficace pour des productions régulières.

Capacité optimale pour production moyenne

Avec une cuve de 30 litres et une capacité de pâte jusqu'à 12 kg, ce pétrin est parfaitement adapté aux établissements ayant un volume de production modéré à soutenu.

Système à spirale performant

Le mécanisme à spirale assure un mélange uniforme des ingrédients tout en respectant la structure de la pâte. Il garantit une pâte souple, bien aérée et prête pour la fermentation.

Double vitesse pour plus de flexibilité

Grâce à ses deux vitesses, ce pétrin permet d'adapter le processus selon le type de pâte. La première vitesse est idéale pour le mélange initial, la seconde pour un pétrissage plus intensif.

Structure robuste et finition professionnelle

Sa conception solide et sa finition blanche garantissent stabilité et durabilité pour un usage quotidien en environnement professionnel.

Le pétrin spirale 30L représente un excellent choix pour les professionnels en Tunisie recherchant fiabilité, capacité et efficacité.