

Pétrin à spirale PROMIX 8L - 4,5 kg de pâte / DIM 30*49,5*38,5

Caractéristiques Techniques



Brands	Promix
Capacité pâte	1,5 kg minimum - 4,5 kg maximum
Alimentation	230V - 50Hz
Puissance	450 W
Nombre de vitesses	1
Vitesse spirale	159 RPM
Vitesse rotation bol	21 RPM
Dimensions	L 30,2 x P 49,5 x H 38,5 cm
Poids	36 kg

Description

Le pétrin à spirale 8 litres est conçu pour les professionnels de la boulangerie, pizzeria, café et restauration en Tunisie. Compact, robuste et performant, il permet de pétrir jusqu'à 4,5 kg de pâte de manière homogène et efficace.

Capacité adaptée aux petites productions

Avec une capacité maximale de 7,85 litres et une production de pâte allant de 1,5 kg à 4,5 kg, ce pétrin est idéal pour les établissements à production modérée. Il accepte jusqu'à 3 kg de farine pour un résultat optimal.

Système à spirale performant

Le crochet spirale et le bol tournent simultanément afin d'assurer un mélange uniforme et une pâte lisse, bien développée et prête pour la cuisson. La vitesse de la spirale atteint 159 RPM tandis que le bol tourne à 21 RPM pour un pétrissage équilibré.

Sécurité et utilisation simple

Ce pétrin est équipé d'un interrupteur de sécurité et d'une cage de protection métallique. L'appareil ne démarre pas si la cage n'est pas correctement fermée et s'arrête automatiquement en cas de surcharge.

La minuterie intégrée jusqu'à 60 minutes permet un travail précis, avec possibilité d'utilisation en mode manuel.

Construction robuste et entretien facile

Fabriqué en métal avec revêtement durable, il dispose d'un axe et d'une spirale en acier inoxydable. Le bol fixe en inox est facile à nettoyer avec un chiffon humide et un détergent doux.

Ce pétrin spirale 8L est une solution fiable pour les professionnels recherchant compacité, sécurité et performance en Tunisie.

