

# Pétrin PROMIX 20L blanc 220V - Double vitesse / DIM 67.5\*40\*82.5



## Caractéristiques Techniques

<b>Capacité</b>	20 litres
<b>Puissance</b>	1100 W
<b>Nombre de vitesses</b>	Double vitesse
<b>Dimensions</b>	67,5 x 40 x 82,5 cm
<b>Brands</b>	Promix

## Description

Le pétrin PROMIX 20L blanc est un équipement professionnel destiné aux boulangeries, pizzerias et laboratoires de pâtisserie en Tunisie. Grâce à sa double vitesse et sa puissance de 1100W, il garantit un pétrissage homogène, rapide et efficace.

## Capacité idéale pour production régulière

Avec une cuve de 20 litres, ce pétrin convient parfaitement aux établissements à production moyenne recherchant performance et fiabilité au quotidien.

## Double vitesse pour un meilleur contrôle

Le système à double vitesse permet d'adapter le pétrissage selon le type de pâte. La première vitesse est idéale pour le mélange initial des ingrédients, tandis que la seconde assure un travail plus intensif pour une pâte bien développée.

## Construction robuste et stable

Sa structure solide et ses dimensions adaptées (67,5 x 40 x 82,5 cm) assurent une excellente stabilité pendant le fonctionnement. Sa finition blanche professionnelle s'intègre parfaitement dans tout laboratoire ou cuisine professionnelle.

## Performance adaptée aux professionnels

Conçu pour un usage régulier, le pétrin PROMIX 20L permet d'obtenir une pâte homogène pour pain, pizza et autres préparations boulangères.