

Pétrin PROMIX 30L blanc 220V - Double vitesse / DIM 73.45*86



Caractéristiques Techniques

Capacité	30 litres
Alimentation	220V - 50Hz
Puissance	1500 W
Nombre de vitesses	Double vitesse
Dimensions	73,45 x 86 cm
Brands	Promix

Description

Le pétrin PROMIX 30L blanc est un équipement professionnel destiné aux boulangeries, pizzerias et laboratoires de pâtisserie en Tunisie. Avec sa puissance de 1500W et son système à double vitesse, il assure un pétrissage homogène, rapide et performant.

Capacité adaptée aux productions moyennes à intensives

Grâce à sa cuve de 30 litres, ce pétrin permet de travailler des volumes importants de pâte tout en maintenant une excellente qualité de mélange. Il convient parfaitement aux établissements à production régulière.

Double vitesse pour un contrôle optimal

Le système à double vitesse permet d'adapter le pétrissage selon la texture recherchée. La première vitesse facilite l'incorporation des ingrédients, tandis que la seconde permet un travail plus intensif pour une pâte souple et bien développée.

Structure robuste et stabilité renforcée

Sa conception solide et ses dimensions adaptées (73,45 x 86 cm) garantissent une grande stabilité pendant l'utilisation. Sa finition blanche professionnelle s'intègre parfaitement dans tout environnement de travail.

Performance professionnelle

Conçu pour un usage quotidien, le pétrin PROMIX 30L offre fiabilité, durabilité et efficacité pour la préparation de pâte à pain, pâte à pizza et autres spécialités boulangères.