

Pétrin PROMIX 40L blanc 380V - Double vitesse / DIM 75.4*49*105.5



Caractéristiques Techniques

Capacité	40 litres
Alimentation	380V - 50Hz
Puissance	2400 W
Nombre de vitesse	: Double vitesse
Dimensions	75,4 x 49 x 105,5 cm
Brands	Promix

Description

Le pétrin PROMIX 40L blanc est conçu pour les boulangeries, pizzerias et laboratoires professionnels en Tunisie nécessitant une capacité plus importante et une puissance renforcée. Avec son moteur de 2400W et son alimentation en 380V, il garantit un pétrissage efficace et constant.

Grande capacité pour production soutenue

Avec une cuve de 40 litres, ce pétrin permet de préparer d'importantes quantités de pâte en un seul cycle. Il est parfaitement adapté aux établissements à forte demande.

Double vitesse pour un pétrissage précis

Le système à double vitesse offre un meilleur contrôle selon le type de pâte. La première vitesse facilite le mélange initial, tandis que la seconde assure un pétrissage plus intensif pour une pâte bien structurée.

Alimentation 380V pour performance optimale

Grâce à son alimentation triphasée 380V, ce pétrin est conçu pour un usage professionnel intensif, garantissant stabilité et puissance constante.

Structure robuste et dimensions adaptées

Sa conception solide et ses dimensions (75,4 x 49 x 105,5 cm) assurent stabilité et sécurité pendant l'utilisation. Sa finition blanche professionnelle s'intègre parfaitement dans un environnement de travail moderne.

Le pétrin PROMIX 40L représente une solution fiable pour les professionnels recherchant performance, robustesse et capacité élevée en Tunisie.



<https://soteq-refrigeration.tn>

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305