

Batteur PROMIX 10 L Professionnel - 370 W, 220V / DIM 45*35*64CM



Caractéristiques Techniques

Brands	Promix
Capacité	10 L
Puissance	370 W
Tension	220V
Dimensions	45 x 35 x 64 cm

Description

Le **batteur PROMIX 10 litres professionnel** est un équipement indispensable pour les **pâtisseries, boulangeries, cafés et cuisines professionnelles** recherchant un appareil compact mais performant pour leurs préparations quotidiennes.

Grâce à son **moteur de 370 W**, ce **batteur mélangeur professionnel** permet de mélanger efficacement différentes préparations telles que pâtes légères, crèmes, sauces et desserts. Sa **capacité de 10 litres** offre un excellent compromis entre productivité et encombrement, idéal pour les établissements de restauration et les laboratoires de pâtisserie.

Le système de mélange assure une **répartition homogène des ingrédients**, garantissant des résultats constants et de qualité professionnelle. Sa conception robuste et fiable en fait un **batteur planétaire adapté à un usage intensif** dans les environnements culinaires exigeants.

Avec ses **dimensions de 45 x 35 x 64 cm**, le **batteur PROMIX 10 L** s'intègre facilement dans les espaces de travail tout en offrant une grande efficacité pour la préparation de recettes sucrées ou salées.

Ce **batteur pâtisserie professionnel** constitue un excellent choix pour améliorer la productivité et la précision des préparations en cuisine.