

# Batteur PROMIX 20 L Professionnel - 1100 W, 220V / DIM 58\*44\*81CM

## Caractéristiques Techniques



<b>Brands</b>	Promix
<b>Capacité</b>	20 L
<b>Puissance</b>	1100 W
<b>Tension</b>	220V
<b>Dimensions</b>	58 x 44 x 81 cm

## Description

Le **batteur PROMIX 20 litres professionnel** est conçu pour répondre aux besoins des **pâtisseries, boulangeries, restaurants et cuisines professionnelles** nécessitant un équipement puissant et fiable pour la préparation de différentes recettes.

Grâce à son **moteur puissant de 1100 W**, ce **batteur mélangeur professionnel** permet de mélanger efficacement de grandes quantités de pâte, crème, sauce ou préparation pâtissière. Sa **capacité de 20 litres** offre une excellente productivité tout en garantissant un mélange homogène et constant.

Le système de mélange assure une **répartition parfaite des ingrédients**, permettant d'obtenir des textures régulières et des résultats professionnels. Sa construction robuste garantit une utilisation durable, même dans les environnements de travail intensifs.

Avec ses **dimensions de 58 x 44 x 81 cm**, le **batteur PROMIX 20 L** s'intègre facilement dans les cuisines professionnelles tout en offrant une capacité suffisante pour les productions quotidiennes en pâtisserie et boulangerie.

Ce **batteur planétaire professionnel** constitue un équipement essentiel pour améliorer la productivité et la qualité des préparations culinaires dans les établissements professionnels.