

Batteur PROMIX 30 L Professionnel - 1500 W, 220V / 380V / DIM 55*59*102CM

Caractéristiques Techniques



Brands	Promix
Capacité	30 L
Puissance	1500 W
Tension	220V et 380V
Dimensions	55 x 59 x 102 cm

Description

Le **batteur PROMIX 30 litres professionnel** est un équipement robuste et performant conçu pour les **pâtisseries, boulangeries, restaurants et cuisines professionnelles** nécessitant un appareil puissant pour les productions de moyenne et grande capacité.

Doté d'un **moteur puissant de 1500 W**, ce **batteur mélangeur professionnel** garantit un mélange rapide et homogène pour toutes vos préparations : pâtes, crèmes, sauces, desserts ou préparations pâtisseries. Sa **capacité de 30 litres** permet de travailler efficacement de grandes quantités tout en conservant une qualité de mélange constante.

Grâce à son **alimentation double 220V / 380V**, ce **batteur planétaire professionnel** s'adapte facilement aux différentes installations électriques des cuisines professionnelles et laboratoires de pâtisserie.

Sa structure solide et sa conception fiable assurent une **durabilité optimale même en utilisation intensive**. Avec ses **dimensions de 55 x 59 x 102 cm**, le **batteur PROMIX 30 L** offre un excellent équilibre entre capacité, puissance et encombrement.

Ce **batteur pâtisserie professionnel** est un choix idéal pour les professionnels souhaitant améliorer leur productivité et obtenir des résultats constants dans leurs préparations culinaires.