

Batteur PROMIX 40 L Professionnel - 2000 W, 380V / DIM 62*55*105CM



Caractéristiques Techniques

Brands	Promix
Capacité	40 L
Puissance	2000 W
Tension	380V - 50Hz
Dimensions	62 × 55 × 105 cm

Description

Le **batteur PROMIX 40 litres professionnel** est un équipement puissant conçu pour les **pâtisseries, boulangeries, restaurants et laboratoires culinaires** nécessitant un appareil fiable pour les productions de grande capacité.

Grâce à son **moteur de 2000 W**, ce **batteur mélangeur professionnel** permet de réaliser facilement différentes préparations telles que pâtes, crèmes, sauces et préparations pâtisseries. Sa **capacité de 40 litres** le rend idéal pour les établissements ayant un volume de production élevé.

Le système de mélange assure une **répartition homogène des ingrédients**, garantissant des textures régulières et une qualité constante dans toutes les préparations. Alimenté en **380V**, ce **batteur planétaire professionnel** est parfaitement adapté aux installations électriques industrielles des cuisines professionnelles.

Avec ses **dimensions de 62 × 55 × 105 cm**, le **batteur PROMIX 40 L** offre un excellent compromis entre puissance, capacité et stabilité. Sa construction robuste garantit une **utilisation durable même en environnement de travail intensif**.

Ce **batteur pâtisserie professionnel** est un outil indispensable pour améliorer la productivité et obtenir des résultats professionnels dans les cuisines et ateliers de pâtisserie.