



Le Pétrin à Spirales de 20 L est un équipement professionnel essentiel pour les cuisines de restauration et les collectivités. Avec sa capacité de 8 litres et sa puissance de 1100W, il permet un pétrissage efficace de grandes quantités de pâte. Sa construction robuste et ses dimensions compactes en font un outil pratique et performant pour la préparation de pains, pizzas et pâtisseries.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Nombre de Vitesses: 1 Longueur (mm): 395

Profondeur (mm): 753 Hauteur (mm): 705 Poids (kg): 109

Puissance (W): 1100 Capacité (L): 8

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

