

# Pétrin à Spirale avec Cuve Extractible - 32 L

CB74850110



Ce pétrin à spirale professionnel avec cuve extractible de 32L est un équipement indispensable pour pétrir rapidement et efficacement de grandes quantités de pâtes et de pâtes à pain. Sa puissance de 1100W associée à sa capacité généreuse permet un travail parfaitement homogène des pâtes les plus denses. Avec ce pétrin, vous pourrez préparer facilement et rapidement de délicieuses recettes pour satisfaire vos convives.

## Caractéristiques Produit :

|                       |                        |                     |
|-----------------------|------------------------|---------------------|
| Alimentation : 230 V  | Nombre de Vitesses : 1 | Longueur (mm) : 424 |
| Profondeur (mm) : 735 | Hauteur (mm) : 805     | Poids (kg) : 103    |
| Puissance (W) : 1100  | Capacité ( L ) : 32    |                     |

## Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|