

Pétrin 20 L Cuve Fixe et Tête Relevable - 1 Vitesse DLDM20L



Découvrez le **Pétrin 20 L Cuve Fixe et Tête Relevable - 1 Vitesse**, un allié incontournable pour les professionnels de la boulangerie et de la restauration. Robuste avec sa tôle d'acier au carbone et doté d'une puissance de 1100 W, il assure une préparation efficace et homogène de vos pâtes. Sa tête relevable offre une facilité d'accès pour un traitement rapide des mélanges, optimisant ainsi le flux de travail. Un appareil fiable et indispensable pour une production de qualité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Tôle d'Acier au Carbone

Alimentation : 230 V

Longueur (mm) : 406

Profondeur (mm) : 715

Hauteur (mm) : 720

Poids (kg) : 81

Puissance (W) : 1100

Couleur : Blanc

Capacité (L) : 20

Informations Logistiques :

Largeur : 780 mm

Profondeur : 480 mm

Hauteur : 850 mm