

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

## DLDM20L



# FourniResto

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 |
|------------------|---------------------|------------------|