

Pétrin à Spirales - 20 L

CB74551430



CombiSteel

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
----------------	-------------------	----------------