

Pétrin à Spirales avec Cuve Extractible - 22 L

CB74850100



CombiSteel

Le pétrin à spirales avec cuve extractible d'une capacité de 22 L est un équipement professionnel performant et pratique pour les métiers de la restauration et de la collectivité. Doté d'une puissance de 750W, il garantit un malaxage efficace des pâtes. Sa conception compacte et robuste en fait un outil idéal pour la préparation de diverses recettes dans les cuisines professionnelles.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Nombre de Vitesses : 1	Longueur (mm) : 385
Profondeur (mm) : 670	Hauteur (mm) : 725	Poids (kg) : 72
Puissance (W) : 750	Capacité (L) : 22	

Informations Logistiques :

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