

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