

Pétrin à Spirale avec Cuve Extractible - 32 L

CB74850110



CombiSteel

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