



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Pétrin à spirale 35kg cuve de Ø 50 cm- PIMAK - BSH.35

BSH.35 est un pétrin professionnel à spirale conçu pour traiter jusqu'à 35 kg de pâte. Doté d'un bol inox Ø50 cm et d'un système de vis sans fin robuste, il assure un pétrissage rapide et homogène. Mouvements bidirectionnels, double vitesse, couvercle transparent et option d'affichage numérique pour une performance optimale.

Caractéristiques :

- Capacité : 25–35 kg
- Puissance : 1,5–2,5 / 2–3,4 kW, Tension : 380 V



Reference	BSH.35
Nom du produit	<i>Pétrin à spirale</i>
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	107x55x106cm
Poids	255 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ Contactez-nous : 01 48 48 53 98

🌐 Plus d'infos : www.pimak.online

✉ E-mail : france@pimak.com