



CUISINE PROFESSIONNELLE

## Pétrin à spirale 235kg cuve de Ø 100 cm- PIMAK - BSH.235

Le pétrin à spirale BSH.235 est conçu pour les professionnels de la boulangerie. Avec sa cuve en acier inoxydable de 100 cm de diamètre et une capacité de 235 kg de pâte, il assure un pétrissage rapide et homogène grâce à son mouvement bidirectionnel. Idéal pour les productions industrielles et artisanales, ce pétrin robuste facilite la préparation de grandes quantités de pâte avec efficacité.

### Caractéristiques :

- Capacité : 100-135 kg
- Puissance : 5,5-10,1 kW, Tension : 380 V
- Bol et vis sans fin en inox pour une durabilité optimale.
- Double réglage de vitesse pour s'adapter à toutes les pâtes.
- Couvercle transparent pour un suivi facile.
- Option d'affichage numérique pour un contrôle précis.



Reference	BSH.235
Nom du produit	<i>Pétrin à spirale</i>
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	170x100x157cm
Poids	915 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](http://www.pimak.online)

✉ E-mail : [france@pimak.com](mailto:france@pimak.com)