Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Sheeter de pâte - Ø30 cm - double rouleau

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 500 x 390 x 690
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 26
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

La préparation de la pâte est plus rapide et plus fiable grâce à la machine à pâte à double rouleau Maxima. Ce modèle produit des bases de pizza de 14 à 30 cm et est idéal pour les pizzerias, les boulangeries et les cuisines occupées où la régularité et la rapidité sont importantes.

Fonctionnement en douceur du double rouleau

Cette machine à pâte est équipée d'un double rouleau pour optimiser la manipulation de la pâte. La pâte introduite dans le rouleau supérieur est saisie et guidée vers les rouleaux inférieurs par un crochet à bras métallique, ce qui garantit un aplatissement uniforme à chaque passage. Les deux rouleaux sont réglables en épaisseur jusqu'à 4 mm, ce qui vous permet de contrôler totalement le résultat final. Avant de rouler, saupoudrez généreusement de farine pour éviter que la pâte ne colle et pour en conserver la texture. L'interrupteur frontal vous permet de choisir entre le réglage 1 pour l'alimentation manuelle et le réglage 2 pour l'utilisation de la pédale. Veuillez noter qu'une pédale n'est pas incluse.

Visibilité et facilité d'utilisation

Les deux mécanismes de laminage sont protégés par des couvercles transparents, ce qui vous permet de voir parfaitement le

Caractéristiques

Poids (en kg)	26
Référence constructeur	08900000
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	30
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0.25
Nombre de rouleau	2 Rouleaux
Dimensions extérieures (en mm)	500 x 390 x 690

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
processus de laminage tout en gardant les mains à l'écart des pièces en mouvement. Le bouton marche/arrêt monté sur le côté permet de démarrer et d'arrêter la machine rapidement et intuitivement. La construction robuste en acier inoxydable résiste à une utilisation quotidienne dans des environnements professionnels. **Entretien facile pour des performances durables** Le rouleau à pâte s'entretient facilement en l'essuyant avec un simple chiffon sec après utilisation. N'utilisez pas d'eau, car les particules de farine et de pâte risquent de coller et de s'accumuler. Un nettoyage à sec régulier permet à la machine de rester hygiénique et prête pour votre prochaine tâche de pâtisserie. Vous recherchez une puissance de laminage fiable ? Le rouleau à pâte double Maxima Ø 30cm vous donne des résultats professionnels avec une visibilité claire et un contrôle flexible. Caractéristiques • Rouleau double Ø 30cm pour la pâte • Le crochet du bras métallique guide la pâte des rouleaux supérieurs aux rouleaux inférieurs • Couvercles de rouleaux transparents pour la sécurité et la visibilité • Alimentation manuelle ou par pédale (pédale non incluse) • Bouton marche/arrêt séparé sur le côté Caractéristiques du produit • Poids net : 26 kg • Dimensions de la machine : B50 x D39 x H69cm • Dimensions de l'entrée : B14 x D5.5cm et B28 x D5.5cm • Poids max. de la pâte : 80-210g • Diamètre max. de la pâte : 14-30cm • Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm • 230V / 50Hz / 1Phase 250W Incluant • Crochet métallique incurvé • Jeu de rechange avec ressorts et anneaux A l'exclusion de	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Pédale **Autres informations** • Dimensions (mm) : 500 x 390 x 690 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 26 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	