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

Sheeter de pâte - Ø40 cm - double rouleau

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 600 x 450 x 780
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 37
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

Accélérez la préparation de votre pâte avec la machine à pâte à double rouleau Maxima. Que vous prépariez des pizzas, des calzones ou des pains plats, ce modèle permet d'obtenir une pâte lisse et homogène à chaque fois, tout en économisant du temps et des efforts.

Double rouleau lisse et professionnel

Ce rouleau à pâte est doté d'un double rouleau qui assure une manipulation optimale de la pâte. La pâte introduite dans le rouleau supérieur est saisie et guidée vers les rouleaux inférieurs par un crochet métallique, ce qui permet d'obtenir un aplatissement uniforme à chaque passage. Les deux rouleaux sont réglables en épaisseur jusqu'à 4 mm, ce qui vous permet de contrôler le résultat souhaité. Il est parfait pour les bases de pizza de 26 à 40 cm de diamètre. Avant de rouler, saupoudrez généreusement de farine pour éviter que la pâte ne colle. L'interrupteur frontal vous permet de choisir entre le réglage 1 pour l'alimentation manuelle et le réglage 2 pour l'utilisation d'une pédale. Veuillez noter que la pédale n'est pas incluse.

Conçu pour être visible et facile à contrôler

Les deux mécanismes des rouleaux sont protégés par des couvercles transparents, ce qui vous permet de voir la pâte passer tout en gardant les mains à l'écart des pièces mobiles. Le bouton marche/arrêt situé sur le côté rend l'utilisation simple et directe.

Caractéristiques

Poids (en kg)	37
Référence constructeur	08900005
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	40
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0.25
Nombre de rouleau	2 Rouleaux
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 450 x 780

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
Dotée d'un corps robuste en acier inoxydable, cette machine est conçue pour une utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles. **Entretien facile pour une longue durée de vie** Le rouleau à pâte est facile et rapide à nettoyer. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon sec après utilisation. Évitez l'eau, car les particules de farine et de pâte peuvent y adhérer et s'y accumuler. Un nettoyage à sec régulier permet de maintenir l'hygiène et de garder la machine prête pour votre prochaine session de cuisson. Vous souhaitez obtenir une pâte homogène et professionnelle à chaque fois ? Le rouleau à pâte double Maxima Ø 40 cm offre des performances puissantes et un contrôle flexible. Caractéristiques • Rouleau double Ø 40cm 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 : 37 kg • Dimensions de la machine : L60 x P45 x H78cm • Dimensions de l'entrée : B17 x D5.5cm et B40 x D5.5cm • Poids max. de la pâte : 210-700g • Diamètre max. de la pâte à pizza : 26-40cm • Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm • 230V / 50Hz / 1 Phase 250W Inclus • Crochet métallique incurvé • Jeu de rechange avec ressorts et anneaux A l'exclusion de • Pédale	

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

Description	Caractéristiques
Autres informations • Dimensions (mm) : 600 x 450 x 780 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 37 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	