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

Sheeter de pâte - Ø40 cm - automatique - minuterie intégrée

Maxima



Caractéristiques techniques

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

Description

Faites l'expérience d'un aplatissement facile et fiable de la pâte avec le rouleau à pâte automatique Maxima. Son système d'alimentation automatique détecte la pâte et la fait passer en douceur à travers les rouleaux, ce qui vous permet de vous concentrer sur vos autres tâches tout en obtenant des résultats uniformes et professionnels.

Alimentation automatique avec minuterie réglable

Ce rouleau à pâte est conçu pour fonctionner automatiquement à l'aide d'un capteur intégré qui détecte et alimente la pâte dans les rouleaux. Aucune pédale ou mode d'alimentation manuel n'est nécessaire. Il suffit de placer la pâte au point d'entrée et le capteur la fera passer à un rythme régulier. Une minuterie intégrée peut être réglée entre 10 et 35 secondes par incréments de 5 secondes, ce qui vous permet de contrôler de manière répétée la durée pendant laquelle la pâte passe dans les rouleaux pour obtenir une épaisseur uniforme.

Conçu pour la préparation professionnelle des pizzas et des pâtes

Le double rouleau aplatit délicatement la pâte, la guidant en douceur du rouleau supérieur au rouleau inférieur à l'aide d'un crochet métallique. Les deux rouleaux sont réglables jusqu'à 4 mm

Caractéristiques

Poids (en kg)	37
Référence constructeur	08900015
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
d'épaisseur, ce qui permet un contrôle précis en fonction du type de pâte et de la recette. Il est parfait pour préparer des bases de pizza d'un diamètre compris entre 26 et 40 cm. Avant utilisation, saupoudrez la pâte de farine pour éviter qu'elle ne colle et garantir une texture optimale. **Visibilité claire et construction durable** Ce modèle est équipé d'un interrupteur de sécurité et de couvercles transparents sur les deux rouleaux, offrant une protection supplémentaire sans gêner la vue. Un interrupteur marche/arrêt séparé sur le côté facilite le contrôle. Construite en acier inoxydable, cette machine est suffisamment durable pour une utilisation quotidienne dans les boulangeries, les pizzerias et la production alimentaire. **Entretien à sec facile** Après utilisation, nettoyez le rouleau à pâte en l'essuyant avec un chiffon sec. Le nettoyage à l'eau n'est pas recommandé, car les résidus de farine et de pâte peuvent coller et s'accumuler au fil du temps. Un nettoyage à sec régulier permet de maintenir l'hygiène et de garder la machine prête pour la prochaine fournée. Vous souhaitez obtenir une pâte homogène à chaque fois avec moins d'efforts ? Le rouleau à pâte automatique Maxima Ø 40cm offre une performance professionnelle fiable avec une alimentation par capteur et un contrôle de la minuterie. Caractéristiques • Démarrage automatique grâce au capteur tactile • Durée de fonctionnement réglable de 10 à 35 secondes (par tranche de 5 secondes) • S'arrête automatiquement une fois le temps écoulé • Couvercles de rouleaux transparents pour plus de sécurité et de visibilité • Équipé d'un interrupteur de sécurité • 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	

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

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