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

Sheeter de pâte - Ø30 cm - touleau unique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 490 x 350 x 390
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Rouler la pâte à la main demande du temps et des efforts. Ce rouleau à pâte professionnel compact est conçu pour rendre votre travail plus rapide et plus léger. Grâce à sa conception intelligente, à son boîtier en acier inoxydable durable et à ses commandes simples, c'est la solution idéale pour les petites cuisines qui ont besoin d'efficacité sans faire de compromis sur la qualité.

Fonctionnement pratique en deux modes

Le rouleau à pâte est équipé d'un bouton marche/arrêt séparé sur le côté de la machine et d'un interrupteur frontal qui vous permet de passer facilement de l'alimentation manuelle de la pâte (réglage 1) à la commande par pédale (réglage 2).
Le rouleau convient aux fonds de pizza de 14 à 30 centimètres et donne de meilleurs résultats lorsque la pâte est légèrement saupoudrée de farine avant d'être roulée.

Des résultats rapides et précis

Utilisez le bouton situé sur le côté pour régler facilement l'épaisseur de la pâte entre 0 et 4 mm.
Le puissant moteur traite jusqu'à 210 grammes de pâte à la fois sans la chauffer, ce qui garantit une qualité constante. Parfait pour créer des bases de pizza fines et uniformes ou d'autres types de pâte avec une épaisseur uniforme.

Caractéristiques

Poids (en kg)	20
Référence constructeur	08900020
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	30
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0.25
Nombre de rouleau	1 Rouleau
Dimensions extérieures (en mm)	490 x 350 x 390

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
## Conception durable et hygiénique Conçu pour une utilisation professionnelle à long terme, ce rouleau à pâte électrique est doté d'un boîtier robuste en acier inoxydable et repose fermement sur de larges supports. Le couvercle de sécurité transparent vous offre une visibilité totale du processus de laminage tout en assurant une protection supplémentaire. Pour une hygiène optimale, nettoyez les pièces à l'aide d'un chiffon sec uniquement. N'utilisez pas d'eau, car la farine humide peut entraîner la formation de résidus à l'intérieur de la machine. Cette machine compacte et puissante permet de préparer des pâtes plus rapidement, plus facilement et de façon plus régulière. Elle peut rouler des bases de pizza allant jusqu'à 30 cm de diamètre. Caractéristiques • Convient aux pâtes de 80 à 210 g • Épaisseur réglable de 0 à 4 mm • Fonctionne avec un interrupteur ou une pédale • Couvercle de sécurité transparent pour une bonne visibilité • Construction durable en acier inoxydable Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Dimensions de la machine : B49 x D35 x H39cm • Dimensions de l'entrée : B28 x D5.5cm • Poids max. de la pâte : 80-210g • Diamètre max. de la pizza : 14-30cm • Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm • 230V / 50Hz / 1Phase 250W Inclus • Pédale • Jeu de rechange avec ressorts et anneaux **Autres informations** • Dimensions (mm) : 490 x 350 x 390 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	