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

Laminoir pâte à sucre - Ø30 cm - rouleau simple - epaisseur réglable

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 490 x 340 x 380
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 19
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

La préparation du fondant est plus rapide et plus précise avec le rouleau à fondant Maxima. Que vous enduisiez des gâteaux ou créiez des décorations comestibles, cette machine donne des résultats constants avec un minimum d'effort, vous évitant ainsi de devoir rouler à la main, ce qui prend beaucoup de temps.

Une utilisation facile avec des commandes flexibles

Cette machine à rouler le fondant est facile à utiliser et parfaite pour les tâches de pâtisserie à grand volume. Avant de commencer à rouler, il est préférable de saupoudrer le fondant de sucre glace pour éviter qu'il ne colle. Il suffit ensuite de placer le fondant (de 14 à 30 cm de large) dans le rouleau et de choisir le mode de contrôle. Utilisez l'interrupteur frontal pour basculer entre le réglage 1 pour l'alimentation manuelle et le réglage 2 pour la commande par pédale. Le fondant ne chauffe pas pendant le roulage, il conserve donc sa texture et sa souplesse tout au long du processus.

Conçu pour des résultats professionnels

Grâce à la plage d'épaisseur réglable (0 à 4 mm), vous pouvez adapter le fondant à vos besoins spécifiques en matière de décoration. Le couvercle de sécurité transparent garantit une visibilité totale tout en offrant une protection supplémentaire

Caractéristiques

Poids (en kg)	19
Référence constructeur	08900021
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 340 x 380

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

pendant l'utilisation. Un bouton marche/arrêt séparé sur le côté de l'appareil permet de l'activer rapidement et en toute sécurité, ce qui le rend idéal pour les boulangers expérimentés et les utilisateurs occasionnels.

Nettoyage rapide et entretien facile

Fabriqué en acier inoxydable, le rouleau à fondant Maxima est facile à entretenir. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, en évitant l'eau, qui pourrait faire adhérer des résidus de farine ou de sucre à l'intérieur de l'appareil. Un nettoyage à sec régulier garantit une surface hygiénique, sans danger pour les aliments, et des performances durables.

Vous souhaitez une option compacte et fiable pour rouler le fondant ? Choisissez le rouleau à fondant simple Maxima Ø 30 cm, le modèle idéal pour la précision et l'utilisation quotidienne.

Caractéristiques

- Convient aux fondants de 80 à 210 g
- Épaisseur réglable de 0 à 4 mm
- Alimentation manuelle ou commande par pédale via l'interrupteur frontal
- Couvercle de sécurité transparent pour la visibilité et la protection
- Interrupteur marche/arrêt séparé sur le côté

Caractéristiques du produit

- Poids net : 19 kg
- Dimensions de la machine : B49 x D34 x H38cm
- Dimensions de l'entrée : B28 x D5.5cm
- Poids max. du fondant : 80-210g
- Diamètre maximum du fondant : 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 340 x 380

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

Description	Caractéristiques
• Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 19 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	