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

Sheeter de pâte - Ø45 cm - rouleau unique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 670 x 350 x 430
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 24
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Plastique

Description

Gagnez du temps et améliorez la préparation de vos pizzas grâce au rouleau à pâte simple Maxima Ø45 cm. Conçue pour la commodité, la rapidité et la régularité, cette machine fiable est indispensable à toute cuisine professionnelle travaillant avec de la pâte fraîche.

Fonctionnement simple et flexible

Ce rouleau à pâte est conçu pour une utilisation simple et intuitive. L'interrupteur frontal offre deux modes de contrôle : le guidage manuel de la pâte ou le fonctionnement mains libres à l'aide de la pédale incluse. Cette flexibilité vous permet de travailler de la manière qui convient le mieux à votre cuisine, que vous préfériez un contrôle direct ou que vous ayez besoin d'avoir les mains libres pour d'autres tâches de préparation. La machine est dotée d'un interrupteur principal marche/arrêt pratique sur le côté, qui permet de contrôler rapidement la puissance avant utilisation, ce qui ajoute à sa convivialité. Elle est idéale pour abaisser des bases de pizza d'environ 26 cm à 45 cm de diamètre. Avant de rouler la pâte, saupoudrez-la légèrement de farine pour éviter qu'elle ne colle et pour garantir un résultat net.

Des résultats fiables et constants

Obtenez une pâte lisse et homogène à chaque fois grâce au réglage de l'épaisseur (0 à 4 mm). Utilisez la molette située sur le côté pour ajuster l'épaisseur à votre convenance. Le puissant

Caractéristiques

Poids (en kg)	24
Référence constructeur	08900025
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	45
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0.25
Nombre de rouleau	1 Rouleau
Dimensions extérieures (en mm)	670 x 350 x 430

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
moteur permet de travailler des pâtes d'environ 210 g jusqu'à 700 g sans faire chauffer la pâte. Idéal pour maintenir la texture et la qualité de la pâte pendant les périodes de travail intense. Conçu pour un usage professionnel, ce rouleau à pâte allie performance et durabilité, ce qui vous permet d'obtenir d'excellents résultats d'une fournée à l'autre. **Sûr, hygiénique et facile à entretenir** La sécurité et l'hygiène sont essentielles. Le rouleau à pâte est doté d'un couvercle de protection transparent qui permet de voir la zone de laminage tout en protégeant les opérateurs. Le boîtier robuste en acier inoxydable et les larges pieds de la base maintiennent la machine stable pendant le fonctionnement. Le nettoyage est simple. Retirez les pièces et essuyez-les avec un chiffon sec. Évitez d'utiliser de l'eau, car la farine mouillée peut coller à l'intérieur de la machine au fil du temps. Avec un nettoyage à sec de routine, ce rouleau à pâte reste hygiénique et prêt pour une utilisation quotidienne. Ajoutez le rouleau à pâte simple Maxima Ø45 cm à votre cuisine et préparez des pizzas plus rapidement et plus régulièrement. Commandez maintenant et découvrez la façon professionnelle de préparer des bases de pizza parfaites en toute simplicité. Caractéristiques • Convient aux pâtes de 210 à 700 g • Épaisseur réglable jusqu'à 4 mm • Fonctionne manuellement ou à l'aide d'une pédale • Boîtier robuste en acier inoxydable avec de larges pieds de base • Couvercle de sécurité transparent pour un fonctionnement sûr Caractéristiques du produit • Poids net : 24 kg • Dimensions de la machine : B67 x D35 x H43cm • Dimensions de l'ouverture : B37.5 x D5.5cm • Poids max. de la pâte : 210 - 700g • Diamètre max. de la pâte : 26 - 45cm • Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm • 230V / 50Hz / 1 Phase 250W Inclus	

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

Description	Caractéristiques
• Pédale • Jeu de rechange avec ressorts et anneaux **Autres informations** • Dimensions (mm) : 670 x 350 x 430 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 24 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Plastique	