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

Laminoir pâte à sucre - Ø45 cm - rouleau simple - epaisseur réglable

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 670 x 340 x 425
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 24.5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Augmentez votre efficacité dans le travail du fondant avec le grand rouleau à fondant simple Maxima de 45 cm de diamètre. Que vous prépariez du fondant pour des gâteaux de mariage, des motifs en gradins ou des éléments décoratifs, cette machine fournit des résultats uniformes et professionnels avec un minimum d'effort.

Fonctionnement flexible et intuitif

L'utilisation du rouleau à fondant est intuitive et conçue pour la productivité. Avant de rouler, saupoudrez légèrement le fondant de sucre glace pour éviter qu'il ne colle. Utilisez l'interrupteur avant pour sélectionner l'alimentation manuelle du fondant (1) ou pour utiliser la pédale incluse (2) pour un contrôle mains libres. Un bouton marche/arrêt séparé sur le côté vous permet de contrôler directement l'alimentation. Le mécanisme d'alimentation reste froid pendant le fonctionnement, de sorte que votre fondant conserve sa texture et ne se déforme pas sous l'effet de la chaleur.

Des résultats professionnels avec une épaisseur réglable

Obtenez une épaisseur de fondant parfaite à chaque fois grâce à la commande d'épaisseur réglable. Réglez le rouleau sur l'épaisseur souhaitée en fonction de vos besoins de décoration, qu'il s'agisse de feuilles fines ou de superpositions légèrement plus épaisses. La largeur généreuse de 50 cm du rouleau permet de

Caractéristiques

Poids (en kg)	24.5
Référence constructeur	08900028
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 340 x 425

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
réaliser de grandes portions de fondant, ce qui vous aide à travailler plus rapidement et plus régulièrement qu'avec un rouleau manuel. **Un entretien facile pour des performances durables** Le rouleau à fondant Maxima est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour la durabilité et l'hygiène. Nettoyez l'extérieur et les surfaces du rouleau avec un chiffon sec après chaque utilisation. Évitez l'eau pendant le nettoyage, car les particules de farine et de sucre peuvent adhérer et s'accumuler. Un entretien à sec régulier permet à la machine de rester en parfait état et d'être prête pour la prochaine fournée. Vous recherchez une solution fiable pour le fondant grand format ? Le rouleau à fondant Maxima simple Ø 45 cm permet d'obtenir des résultats professionnels grâce à un contrôle flexible et à des performances robustes. Caractéristiques • Convient aux fondants de 210 à 700 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 : 24,5 kg • Dimensions de la machine : B67 x D34 x H42.5cm • Dimensions de l'entrée : 38 x 5,5 cm • Poids max. de la pâte : 210-700g • Diamètre max. de la pâte : 26-45cm • Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm • 230V/50Hz/1Phase 250W Inclus • Pédale • Jeu de rechange avec ressorts et anneaux **Autres informations**	

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

Description	Caractéristiques
• Dimensions (mm) : 670 x 340 x 425 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 24.5 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	