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

Laminoir de table - 52 cm - modèle de table

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 2050 x 870 x 640
- Puissance (kW) : 0.75
- Poids (kg) : 145
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Rouler de grandes quantités de pâte est un travail qui prend du temps. Pour réduire le travail manuel, vous pouvez utiliser cette machine à abaisser la pâte professionnelle. Elle permet de confectionner rapidement et facilement des bases de pizza d'une taille maximale de 52 cm. Elle est idéale pour un usage quotidien intensif dans les grandes cuisines, les restaurants, les hôtels, les cantines et les boulangeries. Outre les fonds de pizza, vous pouvez également réaliser des fonds de tartes et de tourtes et abaisser la pâte pour les pâtes et le pain. Ce modèle de table est pratique pour les cuisines disposant de peu d'espace, car il peut être rapidement replié lorsqu'il n'est pas utilisé.

Équipé d'un tapis roulant

Grâce à la bande transporteuse pratique spécialement conçue pour l'industrie alimentaire, vous pouvez traiter de grandes quantités de pâte. Le rouleau à pâtisserie est très facile à utiliser et dispose d'un bac à farine sur le dessus. Ainsi, la pâte ne colle pas au tapis roulant et au rouleau à pâtisserie. Pour régler la bonne épaisseur de la pâte, utilisez la poignée supérieure. Ce levier permet de choisir une épaisseur comprise entre 0 et 35 mm. Dès que vous placez la pâte sur le tapis roulant, utilisez la poignée inférieure pour faire passer la pâte à travers le rouleau. De l'autre côté du rouleau, la pâte sort uniformément abaissée.

Facile à nettoyer

Caractéristiques

Poids (en kg)	145
Référence constructeur	09377005
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	50
Laminoir	A Bande
Puissance totale (kW)	0.75
Nombre de rouleau	1 Rouleau
Dimensions extérieures (en mm)	2050 x 870 x 640

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
Dans le secteur de la restauration, il est très important de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité. Ce rouleau à pâtisserie professionnel est équipé de grilles de sécurité afin que rien ne puisse s'interposer entre le rouleau à pâtisserie et la pâte elle-même. Le nettoyage est également facile et rapide. Vous pouvez retirer les pièces du rouleau à pâtisserie et nettoyer le tout à l'aide d'un chiffon propre et sec. N'utilisez pas d'eau, car des résidus de farine pourraient alors adhérer à l'appareil. Caractéristiques • Bande transporteuse adaptée à l'industrie alimentaire • Épaisseur de pâte réglable de 0 à 35 mm • Poignée pour déplacer la pâte • Équipé de grilles de sécurité • Repliable, ce qui permet d'économiser de l'espace • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 145 kg • Dimensions du rouleau : Ø 88 x 520 mm • Dimensions de l'appareil : B205 x D87 x H64cm • Puissance électrique totale : 0,75 kW • Consommation électrique : 230V / 50Hz / 1Phase 750W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 2050 x 870 x 640 • Puissance (kW) : 0.75 • Poids (kg) : 145 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	