



**LAMINOIR AUTOMATIQUE /
LAMINOIR PÂTE À PIZZA 42 PIZZA 40
CM**

~~€ 1.322,50~~ € 1.120,00

marque : maxima

UGS : 08900015

Catégories : [Laminoirs A Pizzas](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nettoyage rapide sans eau

Grâce à son moteur durable et puissant, ce rouleau à pâtisserie peut facilement gérer un poids de pâte compris entre 210 et 700g. Pour un travail en toute sécurité, ce rouleau à pâtisserie est équipé d'un couvercle en plastique transparent et d'un interrupteur de sécurité. Pour nettoyer le rouleau à pâtisserie, n'utilisez pas d'eau mais retirez les pièces de l'appareil et essuyez tout avec un chiffon sec. Vous éviterez ainsi que des résidus de farine ne collent à l'appareil.

Appareil à rouler la pâte professionnel

Démarrage automatique grâce au capteur tactile

Durée de fonctionnement réglable de 10 à 35 secondes

S'arrête automatiquement après le temps écoulé

Économise de l'énergie, du temps et réduit l'usure

Équipé de deux rouleaux à pâtisserie

Rouler rapidement et facilement

Rouleau avec moteur puissant

Entraînement durable et puissant

Équipé de 2 positions

Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable



Beau couvercle en plastique transparent
Avec interrupteur de sécurité
Réglable avec un simple bouton
Bouton d'alimentation séparé
Un pied en acier inoxydable de 2 largeurs
Très simple à utiliser
Facile à nettoyer
Ne chauffe pas la pâte
Poids maximal de la pâte : 210-700 grammes
Diamètre maximal de la pizza : 26-40 cm
Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
Poids net : 36,0 kg
Dimensions : H780 x L580 x P465 mm
230V / 50Hz / 250W 1phase
Poids net : 36 kg
Dimensions : B58 x P46,5 x H780cm
Poids max. de la pâte : 210-700g
Diamètre max. de la pizza : 26-40cm
Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4mm
230V/50Hz/1Phase 250W