

**LAMINOIR ROULEAU FONDANT 45CM
- ROULEAU SIMPLE****€ 1.033,85 € 851,00**

marque : maxima

UGS : 08900028**Catégories :** [Laminoirs A Bande](#), [Laminoirs A Pizzas](#)**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Très facile à utiliser

Vous pouvez étaler entre 210 et 700g de fondant à la fois avec le rouleau à fondant. Avant de commencer à rouler, il est conseillé de saupoudrer le fondant de sucre glace pour qu'il ne colle pas.

Avec la molette située sur le côté du rouleau à pâtisserie vous pourrez régler l'épaisseur de votre fondant entre 0 et 4mm. Avec la pédale fournie, le rouleau commence à tourner et vous pouvez faire passer le fondant dans la machine. Avec ce rouleau à fondant professionnel, vous pouvez réaliser des pièces rectangulaires entre 26 et 45 cm. Le fondant ne chauffe pas pendant le roulage.

Équipé d'un moteur puissant

Ce rouleau à fondant unique est équipé d'un moteur durable et puissant. Le rouleau à fondant est fourni avec une seule vitesse. Pour travailler en toute sécurité avec cette rouleuse à fondant, elle est dotée d'un capot de protection en plastique transparent et d'un interrupteur de sécurité. Les deux larges pieds en acier inoxydable offrent une bonne stabilité. Le boîtier est entièrement en acier inoxydable et est très facile à nettoyer. Vous pouvez retirer les différentes pièces de l'appareil et les essuyer avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'eau, car les résidus de farine pourraient coller à l'appareil.

Laminoir à fondant professionnel



Équipé d'un rouleau à pâtisserie
Déploiement rapide et facile
Rouleau à pâtisserie avec moteur puissant
Entraînement durable et puissant
Équipé d'une vitesse
Boîtier de luxe entièrement en acier inoxydable
Belle couverture en plastique transparent
Avec interrupteur de sécurité
Réglable avec un simple bouton
Bouton d'alimentation séparé
Repose sur 2 pieds larges en acier inoxydable
Très simple à utiliser
Facile à nettoyer
Ne chauffe pas le fondant
Max. poids du fondant : 210-700 grammes
Max. diamètre fondant : 26-45 cm
Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4,0 mm
Poids net : 27,0 kg
Dimensions : H430 x B650 x P345 mm
230V / 50Hz / 250W monophasé
Norme incluse :

Pédale

Poids net : 27kg
Dimensions : L65 x P34,5 x H43cm
Max. poids de la pâte : 210-700g
Max. diamètre de la pâte : 26-45cm
Diamètre / épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm
230V/50Hz/1phase 250W