

Laminoir de table - 38 cm - modèle de sol - pliable



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9377010

Description brève du produit :

Ce laminoir à pâte professionnel permet de traiter de grandes quantités de pâte avec des bases allant jusqu'à 38 cm. Elle est équipée d'un grand tapis roulant et de poignées permettant de régler l'épaisseur souhaitée et de faire passer la pâte dans le rouleau. Il est pliable et convient donc aux cuisines très occupées et aux boulangeries disposant de peu d'espace.

Description du produit :

Cette machine à abaisser la pâte professionnelle est dotée d'un rouleau de 38 cm et permet d'abaisser uniformément tous les types de pâte. Si vous travaillez beaucoup avec la pâte dans une boulangerie, un restaurant, une pizzeria ou un hôtel, une machine à abaisser la pâte est indispensable. Si vous disposez d'un espace limité dans votre cuisine, cette machine de table est pratique car vous pouvez la plier. La bande transporteuse est spécialement conçue pour l'industrie alimentaire et est pratique pour traiter de grandes quantités de pâte.

L'épaisseur souhaitée

La poignée supérieure de cette machine à rouler la pâte permet de régler l'épaisseur de la pâte entre 1 et 35 mm. La poignée inférieure sert à faire passer la pâte à travers le rouleau jusqu'à l'autre côté de la machine, après quoi elle ressort abaissée. Au sommet du rouleau à pâtisserie se trouve un récipient pour la farine afin que la pâte ne colle pas à la bande transporteuse. Cela permet également de s'assurer que la pâte est étalée rapidement et uniformément dans l'épaisseur souhaitée.

Nettoyage sans eau

La construction durable de cette machine à rouler professionnelle garantit une longue durée de vie. Le bouton d'urgence et les grilles de sécurité permettent de travailler en toute sécurité. Pour nettoyer ce rouleau à pâtisserie, utilisez un chiffon propre et sec. N'utilisez pas d'eau, car la farine resterait collée à l'appareil. Sortez également chaque rouleau de l'appareil et essuyez-le soigneusement. N'oubliez pas de nettoyer le dos et le boîtier du rouleau à pâtisserie.

Caractéristiques

- Épaisseur de pâte réglable de 0 à 35 mm
- Poignée pour déplacer la pâte
- Équipé d'un bouton d'urgence et de grilles de sécurité
- Pliable, ce qui permet de gagner de la place
- Construction très durable
- Monté sur roulettes avec freins

Caractéristiques du produit

- Poids net : 170 kg
- Dimensions de l'appareil plié : L70 x P73 x H130cm
- Dimensions de l'appareil : L163 x P73 x H122,5cm
- Dimensions du rouleau : Ø 88 x 380mm

- Hauteur de travail : 85cm
- Puissance électrique totale : 0,75 kW
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750W

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Équipé d'un tapis roulant pour le traitement de grandes quantités de pâte + Modèle de sol pliable et peu encombrant + La poignée permet de déplacer facilement la pâte

Profondeur: 89

Hauteur: 140

Largeur (cm): 163

Profondeur (cm): 73

Lien vers Vidéo Youtube: <https>

Hauteur (cm): 122.5

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 170

Largeur du produit (en cm): 163

Nombre d'articles par emballage: 5

type: simple

Largeur: 76

Type d'alimentation électrique: 230V

Fiche technique: <https>

Type de modèle: Modèle de plancher

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

Type d'affichage: Analogique

Puissance électrique (W): 750

Nécessite une expédition sur palette: 1

Niveau sonore en décibels (dB): 65 - 90

Matériau de la protection (carter de protection): Métal

Interrupteurs de sécurité: 1

Matériau du carter de protection: Métal

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an

qui sort ensuite roulée - Ne peut être nettoyé à l'eau car les résidus de farine peuvent adhérer à l'appareil: 14