

Laminoir pâte à sucre - Ø30 cm - rouleau simple - épaisseur réglable



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8900021

Description brève du produit :

Le rouleau à fondant Maxima (Ø 30 cm) est une machine compacte et puissante conçue pour étaler le fondant avec une épaisseur et une précision constantes. Doté de commandes conviviales, d'un couvercle de sécurité transparent et d'une commande manuelle ou à pédale, ce rouleau est idéal pour les boulangeries, les pâtisseries et les décorateurs de gâteaux.

Description du produit :

La préparation du fondant est plus rapide et plus précise avec le rouleau à fondant Maxima. Que vous enduisiez des gâteaux ou créiez des décorations comestibles, cette machine donne des résultats constants avec un minimum d'effort, vous évitant ainsi de devoir rouler à la main, ce qui prend beaucoup de temps.

Une utilisation facile avec des commandes flexibles

Cette machine à rouler le fondant est facile à utiliser et parfaite pour les tâches de pâtisserie à grand volume. Avant de commencer à rouler, il est préférable de saupoudrer le fondant de sucre glace pour éviter qu'il ne colle. Il suffit ensuite de placer le fondant (de 14 à 30 cm de large) dans le rouleau et de choisir le mode de contrôle. Utilisez l'interrupteur frontal pour basculer entre le réglage 1 pour l'alimentation manuelle et le réglage 2 pour la commande par pédale. Le fondant ne chauffe pas pendant le roulage, il conserve donc sa texture et sa souplesse tout au long du processus.

Conçu pour des résultats professionnels

Grâce à la plage d'épaisseur réglable (0 à 4 mm), vous pouvez adapter le fondant à vos besoins spécifiques en matière de décoration. Le couvercle de sécurité transparent garantit une visibilité totale tout en offrant une protection supplémentaire pendant l'utilisation. Un bouton marche/arrêt séparé sur le côté de l'appareil permet de l'activer rapidement et en toute sécurité, ce qui le rend idéal pour les boulangers expérimentés et les utilisateurs occasionnels.

Nettoyage rapide et entretien facile

Fabriquée en acier inoxydable, le rouleau à fondant Maxima est facile à entretenir. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec, en évitant l'eau, qui pourrait faire adhérer des résidus de farine ou de sucre à l'intérieur de l'appareil. Un nettoyage à sec régulier garantit une surface hygiénique, sans danger pour les aliments, et des performances durables.

Vous souhaitez une option compacte et fiable pour rouler le fondant ? Choisissez le rouleau à fondant simple Maxima Ø 30 cm, le modèle idéal pour la précision et l'utilisation quotidienne.

Caractéristiques

- Convient aux fondants de 80 à 210 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 : 19 kg
- Dimensions de la machine : B49 x D34 x H38cm
- Dimensions de l'entrée : B28 x D5.5cm
- Poids max. du fondant : 80-210g
- Diamètre maximum du fondant : 14-30cm
- Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm
- 230V/50Hz/1Phase 250W

Inclus

- Pédale
- Jeu de rechange avec ressorts et anneaux

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Rouleau à fondant professionnel

Profondeur: 76

Hauteur: 51

Largeur (cm): 49

Profondeur (cm): 34

Lien vers Vidéo Youtube: <https>

Hauteur (cm): 38

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 19

Largeur du produit (en cm): 49

Nombre d'articles par emballage: 1

type: simple

Largeur: 41

Type d'alimentation électrique: 230V

Manuel d'utilisation: <https>

Fiche technique: <https>

Type de modèle: Modèle de table

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable/Plastique

Type d'affichage: Analogique

Puissance électrique (W): 250

Niveau sonore en décibels (dB): 60 - 65

Matériau de la protection (carter de protection): Plastique

Indice de protection contre l'eau (IPX): 3

Dimensions de l'entrée (cm): 28 x 5.5

Matériau du carter de protection: Plastique

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an

les résidus de farine peuvent rester collés à l'intérieur - Moteur à vitesse unique: 14