

Laminoir pâte à sucre - Ø45 cm - rouleau simple - epaisseur réglable



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8900028

Description brève du produit :

Le rouleau à fondant Maxima (Ø 45 cm) est une machine puissante à un seul rouleau, conçue pour étaler de grandes feuilles de fondant avec une épaisseur constante. Il offre une grande souplesse d'utilisation avec une alimentation manuelle et une commande par pédale, ce qui est idéal pour les boulangeries et les ateliers de pâtisserie très fréquentés. Construit en acier inoxydable robuste et doté de commandes intuitives, il constitue un choix fiable pour les travaux de pâtisserie professionnels.

Description du produit :

Augmentez votre efficacité dans le travail du fondant avec le grand rouleau à fondant simple Maxima de 45 cm de diamètre. Que vous prépariez du fondant pour des gâteaux de mariage, des motifs en gradins ou des éléments décoratifs, cette machine fournit des résultats uniformes et professionnels avec un minimum d'effort.

Fonctionnement flexible et intuitif

L'utilisation du rouleau à fondant est intuitive et conçue pour la productivité. Avant de rouler, saupoudrez légèrement le fondant de sucre glace pour éviter qu'il ne colle. Utilisez l'interrupteur avant pour sélectionner l'alimentation manuelle du fondant (1) ou pour utiliser la pédale incluse (2) pour un contrôle mains libres. Un bouton marche/arrêt séparé sur le côté vous permet de contrôler directement l'alimentation. Le mécanisme d'alimentation reste froid pendant le fonctionnement, de sorte que votre fondant conserve sa texture et ne se déforme pas sous l'effet de la chaleur.

Des résultats professionnels avec une épaisseur réglable

Obtenez une épaisseur de fondant parfaite à chaque fois grâce à la commande d'épaisseur réglable. Réglez le rouleau sur l'épaisseur souhaitée en fonction de vos besoins de décoration, qu'il s'agisse de feuilles fines ou de superpositions légèrement plus épaisses. La largeur généreuse de 50 cm du rouleau permet de réaliser de grandes portions de fondant, ce qui vous aide à travailler plus rapidement et plus régulièrement qu'avec un rouleau manuel.

Un entretien facile pour des performances durables

Le rouleau à fondant Maxima est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour la durabilité et l'hygiène. Nettoyez l'extérieur et les surfaces du rouleau avec un chiffon sec après chaque utilisation. Évitez l'eau pendant le nettoyage, car les particules de farine et de sucre peuvent adhérer et s'accumuler. Un entretien à sec régulier permet à la machine de rester en parfait état et d'être prête pour la prochaine fournée.

Vous recherchez une solution fiable pour le fondant grand format ? Le rouleau à fondant Maxima simple Ø 45 cm permet d'obtenir des résultats professionnels grâce à un contrôle flexible et à des performances robustes.

Caractéristiques

- Convient aux fondants de 210 à 700 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 : 24,5 kg
- Dimensions de la machine : B67 x D34 x H42.5cm
- Dimensions de l'entrée : 38 x 5,5 cm
- Poids max. de la pâte : 210-700g
- Diamètre max. de la pâte : 26-45cm
- Diamètre/épaisseur réglable : jusqu'à 4 mm
- 230V/50Hz/1Phase 250W

Inclus

- *Pédale*
- *Jeu de rechange avec ressorts et anneaux*

caractéristiques du produit :

Profondeur: 76

Hauteur: 51

Largeur (cm): 67

Profondeur (cm): 34

Hauteur (cm): 42.5

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 24.5

Largeur du produit (en cm): 67

Largeur: 41

Type de modèle: Modèle de table

Nombre de prises (électriques): 1

Matériau du boîtier: Acier inoxydable

Niveau sonore en décibels (dB): 60 - 65

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an