

Laminoir 3000



Description

Pour un résultat parfait avec un effort réduit et en un minimum de temps - avec le laminoir, les pâtes d'un diamètre allant jusqu'à 300 mm sont réussies en un tour de main. Le réglage de l'épaisseur de la pâte des deux rouleaux à pâte permet de réaliser très facilement des préparations diverses, de la pâte à tarte flambée à la pâte à pain pita, en passant par la pâte à pizza.

Caractéristiques

• Puissance :	0.37 kW 230 V 50 Hz
• Diamètre de pâte jusqu'à max. :	300 mm
• Longueur de rouleau :	300 mm
• Réglage épaisseur de la pâte :	de 0.5 mm à 4 mm
• Poids de la pâte de :	80 g
• Poids de la pâte jusqu'à :	210 g
• Matériau des rouleaux à pâte :	Plastique
• Nombre de rouleaux à pâte :	2
• Bras de guidage de la pâte :	Oui
• Diamètre de pâte de :	140 mm
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 430 x P 470 x H 640 mm
• Poids :	25,5 kg



- ▶ 2 rouleaux à pâte
 - ✓ Plastique
 - ✓ Longueur des rouleaux : 300 mm

- ▶ Diamètre de la pâte
 - ✓ 140 à 300 mm



- ▶ Réglage facile de l'épaisseur de la pâte
 - ✓ 0,5 à 4 mm

- ▶ Poids de la pâte
 - ✓ 80 à 210 g



- ▶ Bras de guidage de la pâte



- ▶ Stabilité grâce aux grands pieds