

Laminoir 4000



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 400 mm sont réussies en un tour de main. Il est possible de réaliser très facilement des produits diversifiés comme de la pâte à tartes flambées, de la pâte à pizza ou de la pâte à pain pita grâce au réglage de l'épaisseur de pâte des deux rouleaux à pâte.

Caractéristiques

• Puissance :	0.37 kW 230 V 50 Hz
• Diamètre de pâte jusqu'à max. :	400 mm
• Longueur de rouleau :	400 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 :	700 g
• Matériau des rouleaux à pâte :	Plastique
• Nombre de rouleaux à pâte :	2
• Bras de guidage de la pâte :	Oui
• Diamètre de pâte de :	260 mm
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 540 x P 470 x H 810 mm
• Poids :	31,2 kg



- ▶ 2 rouleaux à pâte
- ✓ Plastique
- ✓ Longueur des rouleaux : 400 mm

- ▶ Diamètre de la pâte
- ✓ 260 à 400 mm



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

- ▶ Poids de la pâte
- ✓ 80 à 700 g



- ▶ Bras de guidage de la pâte



- ▶ Stabilité grâce aux grands pieds