



Laminoir à pâtes fraîches adaptable sur robots kMix, Chef & Chef XL

Appareil de qualité professionnelle, en acier inoxydable, fabriqué en Italie.

Il permet de réaliser lasagnes, cannellonis, ravioles ou raviolis et de préparer des feuilles de pâte pour réaliser des tagliatelles, spaghettis....

Il peut également être utilisé pour étaler des pâtes à tartes de manière très régulière pour une cuisson parfaite.

Variateur mécanique 10 positions.



LES PLUS PRODUITS



VARIATEUR MECANIQUE

Il suffit de tourner la molette pour réduire ou augmenter l'écartement des rouleaux. 10 épaisseurs sont disponibles pour s'adapter à toutes les recettes.



4 ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Le laminoir permet d'étaler la pâte de manière régulière et rapide. Les bandes de pâtes peuvent ensuite être découpées grâce à 4 filières différentes : Fetuccines, Tagliolinis, Trenettes et Spaghettis.

PREPARATION CULINAIRE

ACCESSOIRE ROBOTS KMIX, CHEF
& CHEF XL

Laminoir
KAX980ME

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Variateur d'épaisseur 10 positions

MERCHANDISING DISPONIBLE

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	L x P x H
Poids Net (kg)	1,34
Dimensions emballage (cm)	25,7L x 16,1P x 7,8H
Poids Brut (kg)	1,44
Colisage	8
Code SAP	AW20011034
Code EAN	5011423197074

