

Kit machine à raviolis et laminoir MAX94.A9ME



Kit machine à raviolis et laminoir adaptable sur robots kMix, Chef & Chef XL et Cooking Chef Gourmet

L'Italie débarque en cuisine !
Ce kit se compose de 2 accessoires pour réaliser de délicieuses pâtes fraîches maison :

- Un laminoir
 - Une machine à raviolis
- Appareils de qualité professionnelle, en acier inoxydable, fabriqués en Italie.
2 livrets de recettes en pdf



LES PLUS PRODUITS

MACHINE A RAVIOLIS

Il permet de réaliser facilement des raviolis salés ou sucrés.

C'est simple, il suffit d'installer une feuille de pâte dans l'accessoire, d'ajouter la farce sur le dessus et de tourner doucement la molette.

Cette machine confectionne les ravioli par rangées de 3.

LAMINOIR

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.

MACHINES DE QUALITE PROFESSIONNELLE

Fabriqués en Italie, ces accessoires sont dotés d'un corps en métal chromé.

Les pièces sont garanties 10 ans.



PREPARATION CULINAIRE

ACCESSOIRE ROBOTS KMIX, CHEF & CHEF XL

Kit machine à raviolis et laminoir MAX94.A9ME

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Corps en métal
- Capacité illimitée
- Laminoir avec variateur d'épaisseur 10 positions
- Machine à raviolis
- Fabriqués en Italie
- 2 livrets de recettes en pdf
- Garantie pièces 10 ans
- Cuillère
- Brosse de nettoyage

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Photos

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit	NC
Poids Net (kg)	2,8
Dimensions emballage (cm)	33,5l x15,5W x26H
Poids Brut (kg)	4,1
Colisage	2
Code SAP	FRAW20011041
Code EAN	5011423204109