



Machine à ravioli adaptable sur robots kMix, Chef & Chef XL et Cooking Chef Gourmet

Appareil de **qualité professionnelle**, en métal, **fabriqué en Italie**.

Il permet de réaliser facilement des ravioli salés ou sucrés.

C'est simple, il suffit d'installer 2 feuilles de pâte dans l'accessoire, d'insérer la farce sur le dessus et de tourner doucement la molette.

Cette machine confectionne les ravioli par rangées de 3.

Livré avec une **cuillère de remplissage** et une **brosse de nettoyage**.

Pour une utilisation encore plus facile, cet accessoire peut être utilisé en complément du Laminoir KAX992ME.

Livret de recettes en pdf.

Garantie pièces 10 ans.

Couleur Chrome et blanc.

LES PLUS PRODUITS



MACHINE DE QUALITE PROFESSIONNELLE

Fabriqué en Italie, cet accessoire est doté d'un corps en métal chromé.

Les pièces sont garanties 10 ans.



2 ACCESSOIRES POUR UN PLUS GRAND CONFORT D'UTILISATION

Cuillère de remplissage pour déposer la farce dans l'accessoire. Sa forme particulière, en pointe, permet de répartir parfaitement la farce sur toute la surface de l'accessoire.

Brosse de nettoyage pour retirer les résidus de pâte sèche après utilisation.

PREPARATION CULINAIRE

**ACCESSOIRE ROBOTS
KMIX, CHEF & CHEF XL**

Machine à ravioli KAX93.A9ME

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Fabriqué en Italie
- Corps en métal chromé
- Cuillère de remplissage
- Brosse de nettoyage
- Livret de recettes en pdf
- Garantie pièces 10 ans
- Couleur Chrome et blanc

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Notice
- Packshot
- Photos d'ambiance

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	22,6L x 11,3P x 18H
Poids Net (kg)	1,56
Dimensions emballage (cm)	32L x 14,5P x 18H
Poids Brut (kg)	1,98
Colisage	2
Code SAP	FRAW20011040
Code EAN	5011423204123