

MODÈLE POSABLE DÉROULEUR DE PÂTE 380

Découvrez notre puissante dérouleur à pâte de table 380



Cette dérouleur à pâte professionnelle est parfaite pour les boulangeries et cuisines où rapidité et précision sont essentielles. Les rouleaux mesurent 380 mm de longueur et tournent à 133 tours par minute, assurant un traitement rapide et homogène de la pâte. Grâce à l'épaisseur de pâte réglable de 0 à 35 mm, vous obtenez à chaque fois le résultat idéal. Dimensions 1630x730x640 mm (LxPxH) – plié : 670x730x770 mm – puissance 0,75 kW – poids 125 kg.

Caractéristiques principales :

- **Épaisseur de pâte réglable de 0 à 35 mm** : pour une précision maximale
- **Plateau à pâte réversible** : augmente la flexibilité et la facilité d'utilisation
- **Modèle compact de table** : gain de place sur tout plan de travail
- **Pliable** : idéal pour un rangement facile
- **Disponible aussi en modèle sur pied et mobile** : polyvalence accrue

Que vous travailliez de la pâte pour pizza, pâte feuilletée, pain ou tarte, cette abaisseuse est votre partenaire fiable en cuisine. Commandez dès aujourd'hui et profitez de la facilité d'une pâte parfaitement étalée !





EAN code	7422242979952	Largeur (mm)	1630
Profondeur (mm)	730	Hauteur (mm)	640
Couleur	Blanc	Poids brut (kg)	150
Poids net (kg)	125	Renseignements	L'épaisseur de la pâte peut être réglée de 0 à 35 mm.
Tension (Volt)	230	Fréquence de tension (Hz)	50
Puissance totale (kW)	0,75	Vitesse (tr/min)	133
Marque	COMBISTEEL	Prêt à brancher	Oui