



Laminoir à pâtes fraîches taille XL adaptable sur robots kMix, Chef & Chef XL et Cooking Chef Gourmet

Appareil de qualité professionnelle de **22 cm**, 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



UNE TAILLE UNIQUE

Avec ses 22 cm de long, le laminoir XL est idéal pour réaliser des pâtes plus larges que les rouleaux standards. Il est l'accessoire parfait pour la préparation de lasagnes, tortillas ou encore de pains pitta.



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 : Fettuccines, Tagliolinis, Trenettes et Spaghettis.

PREPARATION CULINAIRE

ACCESSOIRES ROBOTS KMIX, CHEF & CHEF XL

Laminoir XL KAX99.A9ME

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Fabriqué en Italie
- Corps en acier inoxydable
- Variateur d'épaisseur 10 positions
- Pour des pâtes de 22 cm de large
- Brosse de nettoyage
- 10 ans de garantie
- Livre de recettes

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Photos



DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	39L x 13P x 11H
Poids Net (kg)	2,08
Dimensions emballage (cm)	24,5L x 29P x 181,9H
Poids Brut (kg)	2,39
Colisage	4
Code SAP	FRAW20011038
Code EAN	5011423203096