



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

A régulation de vitesse.

Transmission épicycloïdale - engrenages blancs en Téflon. Bâti acier chromé.

Débit horaire : 12 kg environ. Idéale pour restaurants et collectivités.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.

Engrenages en acier, fraisés et trempés.

Réglages de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).

Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.

Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès ouverture du couvercle.

230 V mono 50/60Hz. 16 kg.

Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320	300	260	073170	



MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm.

Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.

Engrenages en acier, fraisés et trempés.

Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).

Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.

Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	



073180



983712



073184



073186



073181



073182

CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

	l mm	Code	Prix HT
n°1, vermicelle	1,5	073180	
à spaghetti	2	073181	
n°2, tagliatelle	2	073182	
n°3, trinitte	4	073184	
n°4, fettucine	6,5	073186	
n°5, lasagnette	12	983712	