

ATLAS 150 ROLLER

MACHINE À PÂTES MANUEL

Référence:	AT-150-ROL
Code EAN:	8000011002316
Couleur:	Chromé
Gamme:	Marcato Classic
Garantie:	2 ans + 8 pour les défauts de fabrication



MATÉRIAUX

Parties extérieurs:	ACIER CHROMÉ
Structure portante:	ACIER CHROMÉ
Rouleaux:	ALUMINIUM ANODISÉ
Bride/Manivelle:	ACIER CHROMÉ + ABS
Racleurs/Anneaux de garniture:	RÉSINE ACÉTAL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Formats de pâtes:	Lasagne
Dimensions article (LxPxH):	207 x 135 x 135 mm
Dimensions boîte (LxPxH):	210 x 190 x 140 mm
Poids net:	1,95 kg
Poids brut:	2,20 kg
Pièces par carton:	6
Dimensions carton (LxPxH):	230 x 590 x 310 mm
Poids net carton:	11,55 kg
Poids brut carton:	13,90 kg



TRAITS DISTINCTIFS

Les matériaux utilisés sont étudiés pour ne pas relâcher poussières nuisibles à la santé sur la pâte.

Aux côtés des rouleaux il y a deux anneaux de garniture : pour éviter que petits résidus de farine puissent entrer dans les mécanismes de l'accessoire.

Le raccord à baïonnette sur le côté permet l'application du

moteur Pastadrive de façon rapide, simple et intuitive.

Atlas 150 roller est compatible avec 13 accessoires extra pour la pâte.

La machine n'est pas lavable à l'eau. Pour l'entretien il faut un chiffon et un pinceau.

AUTRES RECETTES

Outre les pâtes fraîches, Atlas 150 roller peut être utilisé pour faire quelques produits de boulangerie comme le piadina, le pain arabe ou le pain carasau (typique du Sardaigne). Avec cette machine on peut faire d'autres plats internatio

naux comme raviolis chinois ou rouleaux de printemps. On est possible aussi faire plats sucrés comme décorations avec pâte à sucre, Chiacchiera, Strudel, Hojarasca et Baklava.