

ATLAS 180 ROLLER

MACHINE À PÂTES MANUEL

Référence:	AT-180-ROL
Code EAN:	8000011011806
Couleur:	Chromé
Gamme:	Marcato Classic
Garantie:	2 ans + 8 pour les défauts de fabricatio



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):	225 x 135 x 120 mm
Dimensions boîte (LxPxH):	240 x 190 x 130 mm
Poids net:	2,15 kg
Poids brut:	2,45 kg
Pièces par carton:	6
Dimensions carton (LxPxH):	260 x 590 x 300 mm
Poids net carton:	12,85 kg
Poids brut carton:	15,30 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

AUTRES RECETTES

Outre las pâtes fraîches, Atlas 180 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

moteur Pastadrive de façon rapide, simples et intuitive.

Atlas 180 roller n'est pas compatible avec les accessoires extra pour la pâte.

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

naux comment raviolis chinois ou rouleaux de printemps.

On est possible aussi faire plats sucrés comme décorations avec pate à sucre, Chiacchere, Strudel, Hojarasca et Baklava.