

FICHE TECHNIQUE

Laminoir à Plateau Manuel — Petit Modèle

Japan Kneader RS101

Le **Japan Kneader RS101** est le modèle d'entrée de gamme de la gamme Japan Kneader, idéal pour les pâtisseries amateurs, les petites cuisines et les professionnels souhaitant un outil compact et léger. Il permet de laminer toutes les pâtes sans électricité, avec des rouleaux antiadhésifs et un corps en acier inoxydable. Fabriqué au Japon.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|---|
| Référence | Japan Kneader RS101 (PM) |
| Code douanier (SH) | 8438 10 |
| Dimensions ouvert | 830 x 490 x 200 mm |
| Dimensions fermé (replié) | 375 x 200 mm |
| Poids de la machine | 4,5 kg |
| Plateau inclus (SB-05) | 700 x 300 mm — Poids : 1,2 kg |
| Largeur de laminage max. | 300 mm |
| Réglage de l'épaisseur | 0 à 17,5 mm |
| Capacité de pâte | Jusqu'à 1 000 g par fournée |
| Alimentation | Aucune — 100 % manuel |
| Matériau rouleaux | Acier inoxydable + revêtement antiadhésif |
| Pays de fabrication | Japon |

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

| | |
|---|--|
| ■ Compact et léger (4,5 kg) — Facile à transporter et ranger, idéal pour les petits espaces. | ■ Plateau SB-05 inclus — 700 x 300 mm, idéal pour les pâtes jusqu'à 1 kg. |
| ■ Rouleaux antiadhésifs — La pâte ne colle pas, manipulation fluide et sans effort. | ■ Acier inoxydable — Corps robuste et hygiénique, facile à nettoyer. |
| ■ 100 % sans électricité — Fonctionnement manuel, aucun branchement nécessaire. | ■ Fabriqué au Japon — Qualité et précision japonaise garanties. |
| ■ Design pliant — Se replie en 375 x 200 mm pour un rangement ultra-compact. | |

APPLICATIONS

| | |
|---------------------------------|--|
| ✓ Pâte à tarte & Quiches | ✓ Biscuits & Sablés |
| ✓ Pâte feuilletée (petites qt.) | ✓ Fondants & Pâte à sucre |
| ✓ Pizza & Pain plat | ✓ Pâte à cookies & Viennoiseries légères |

iBoulange est l'importateur officiel des produits Japan Kneader en France.

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr