

FICHE TECHNIQUE

Laminoir à Plateau Manuel — Grand Modèle

Japan Kneader RS201

Le **Japan Kneader RS201** est le modèle intermédiaire de la gamme Japan Kneader, recommandé pour les micro-boulangeries, cafés, restaurants et pâtisseries professionnels. Avec son plateau grand format et ses 55 niveaux de réglage d'épaisseur, il offre une précision et une polyvalence remarquables — le tout sans aucune électricité. Fabriqué au Japon.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Référence | Japan Kneader RS201 (GM) |
| Code douanier (SH) | 8438 10 |
| Dimensions ouvert | 1 030 × 580 × 270 mm |
| Dimensions fermé (replié) | 300 × 470 × 110 mm |
| Poids de la machine | 7 kg |
| Plateau inclus (SB-04) | 1 000 × 400 mm — Poids : 2,1 kg |
| Largeur de laminage max. | 400 mm (15,5") |
| Réglage de l'épaisseur | 0 à 27 mm — 55 niveaux de précision |
| Capacité de pâte | Jusqu'à 2 000 g par fournée |
| Alimentation | Aucune — 100 % manuel |
| Matériau du plateau | Polypropylène alimentaire |
| Pays de fabrication | Japon |

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

| | |
|--|--|
| ■ 55 niveaux de réglage — Précision exceptionnelle de 0 à 27 mm d'épaisseur. | ■ Plateau SB-04 inclus — 1 000 × 400 mm, parfait pour les productions jusqu'à 2 kg. |
| ■ Grand plateau 400 mm — Idéal pour les productions semi-professionnelles jusqu'à 1 kg. | ■ Polypropylène alimentaire — Plateau food-grade, lavable et résistant. |
| ■ 100 % sans électricité — Manuel, écologique, aucun branchement nécessaire. | ■ Fabriqué au Japon — Précision mécanique et durabilité garanties. |
| ■ Design pliant compact — Se replie à 300 × 470 × 110 mm pour un rangement facile. | |

APPLICATIONS

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ Croissants & Viennoiseries | ✓ Pizzas & Pains plats |
| ✓ Pâte feuilletée & Danish | ✓ Fonds de tarte & Quiches |
| ✓ Pâte à pizza & Focaccia | ✓ Biscuits, Sablés & Pâte à sucre |

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