

Le Laminoir

CHR & Grand Public



LE LAMINOIR



de Buyer 
DEPUIS 1830

Le Laminoir

CHR & Grand Public



Le Laminoir, robuste et durable

Né du besoin de restaurateurs et d'utilisateurs exigeants de laminer des pâtes sans être obligés d'investir dans un laminoir électrique encombrant et onéreux, notre laminoir allie robustesse et innovation pour simplifier le travail en cuisine et en pâtisserie. Grâce à son double système de fixation ingénieux, il assure une stabilité sans faille. Sa molette intégrée permet un réglage précis de l'épaisseur de la pâte, garantissant une régularité impeccable et laissant libre cours à la créativité. Pensé pour les professionnels et les passionnés en quête d'un outil fiable et performant, il vous accompagne dans chaque tour de main, offrant une régularité parfaite et une maîtrise totale, il assure ainsi une performance optimale sur une large variété de pâtes : feuilletée, brisée, sucrée, pizza, pâte fraîche ou à sucre.

Chaque pâte devient une œuvre, travaillée avec aisance, sans contrainte, avec le plaisir du geste artisanal. Robuste, durable, fabriqué en France, ce laminoir est bien plus qu'un outil : c'est le complice de votre imagination.



Le Laminoir

CHR & Grand Public



Ajustable : créativité assurée

- Réglage de l'épaisseur de laminage (15 mm à 0,3 mm) , entre les deux rouleaux inox grâce à la molette.
- 20 repères de réglage intégrés à la molette.

AVANTAGE

- Créativité et précision assurée.
- Graduation visible sur le côté = ajustement précis et pratique.

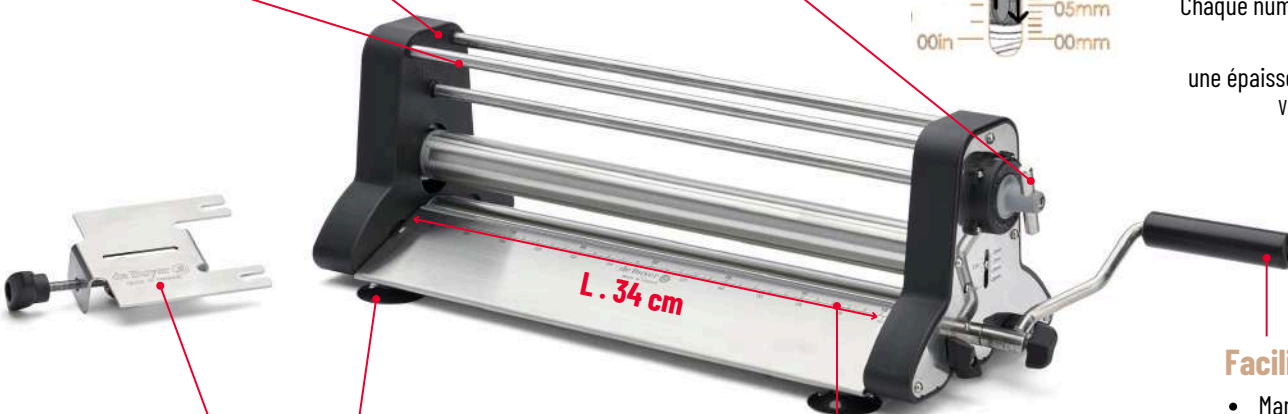
Robuste et Durable

Inox et polyamide renforcé
+
Renforts de structure



20 ÉPESSEURS AU CHOIX

Chaque numéro de cran de la molette
=
une épaisseur lisible sous la molette
Voir détail en page 4



Etau de fixation

Ventouse

Facilité de prise en main

- Manivelle double sens.
Démontable et repliable.

AVANTAGE

- Manivelle et réglage sur la même face pour faciliter l'usage.
- Ambidextre : prise en main aussi facile pour un droitier qu'un gaucher.
- Rangement facile.

Stable et sécur

- Double système de fixation.

AVANTAGES

- Fixation sécurisée
- Multi plan de travail : S'attache facilement sur tous les plans de travail.



Laminage large avec repères gradués

- Graduation en cm et en pouces.
- Règle intégrée sur les 2 rampes.
- Jusqu'à 34 cm de laminage de largeur et longueur de laminage illimitée.

AVANTAGE

- Permet une large variété de préparations jusqu'à $\varnothing 34$ cm , GN1/1 53 X 32.5, 40X30...
- Facilite la mesure dans le laminage de bandes par exemple ou le laminage de formats spécifiques.

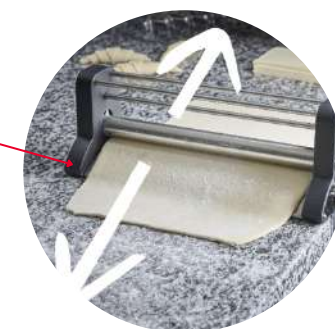
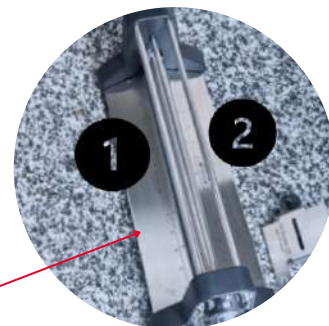
Productivité et régularité

Sans effort, ni reprise, sans déformation des pâtes

- Double rampe (une de chaque côté).
- Laminage dans un sens, puis rotation de la manivelle dans l'autre sens pour continuer le laminage.

AVANTAGE

- Laminage fluide sans reprise manuelle de la pâte qui pourrait l'étendre irrégulièrement ou la déchirer.
- Rouleau nettoyé grâce aux racleurs en bout de rampes.
- Fourni avec des extensions de rampes pratiques pour certaines pâtes extra-fines.



Le Laminoir Multi-pâte

- Spécial multi pâte.
- Laminoir robuste et durable
- Laminage **horizontal** sans effort ni reprise.
- S'adapte à la créativité des chefs : **20 épaisseurs** aux choix.
- Jusqu'à **34 cm** de largeur de laminage.
- Compact et maniable : moins de 3kg
- 56*14.5 X 13cm (Manivelle Repliable 46x14,5x13cm)

Le laminoir

CHR & Grand public

Epaisseur de laminage

Tableau de conversion

Repères / Epaisseur



Tableau indicatif à moduler selon les recettes et la créativité de chacun.

RECETTES	REPÈRES de réglage sur molette Marks setting
PÂTES	
• Beignets (donuts)	de 8 à 10
• Biscuit très épais	de 6,5 à 7,5
• Chausson aux pommes	5
• Croissant	de 3 à 4
• Croûte de bouchées	5
• Dartois	3,5 ou 4
• Feuilleté au jambon	3,5 ou 4
• Friands	3,5 ou 4
• Pâte briochée (pour pains/ brioches roulés)	de 5,5 à 7
• Pâte feuilletée (1ère étape de laminage avant pliages)	5,5 ou 6
• Pâté lorrain	3,5 ou 4
• Phittiviers	3,5 ou 4
• Roulé au fromage	3,5 ou 4
• Sacristains	3
• Tarte feuilletée	5
• Tartelette	3
PÂTE À PIZZAS	
• Flammekueche	2 ou 2,5
• Pizza pâte fine croustillante	3
• Pizza pâte épaisse moelleuse	4 ou 4,5
• Focaccia	de 4 à 6
PÂTES FRAÎCHES	
• Gnocchis	de 8,5 à 10
• Lasagnes	2 ou 2,5
• Ravioles, raviolis	1 ou 1,5
• Spaghettis	1 ou 1,5
• Tagliatelles	2 ou 2,5
PÂTE À SUCRE / PÂTE D'AMANDE	
• Décorer Sculpter	3,5 ou 4
• Recouvrir des gâteaux	2,5

REPÈRES de réglage sur molette

Epaisseur de laminage mm*

0	~0,3
0,5	~0,6
1	~0,7
1,5	~1
2	~1,4
2,5	~2
3	~2,7
3,5	~3,5
4	~4,4
4,5	~5,4
5	~6,2
5,5	~7,2
6	~8,2
6,5	~9,2
7	~10
7,5	~10,9
8	~11,7
8,5	~13,10
9	~13,7
9,5	~14,3
10	~14,7

LAMINER PROGRESSIVEMENT. RÉDUIRE LES ÉPAISSEURS PAR ÉTAPES

En fonction de l'élasticité de la pâte, son épaisseur post laminage peut varier ; les épaisseurs indiquées sont celles de l'espacement entre les rouleaux.

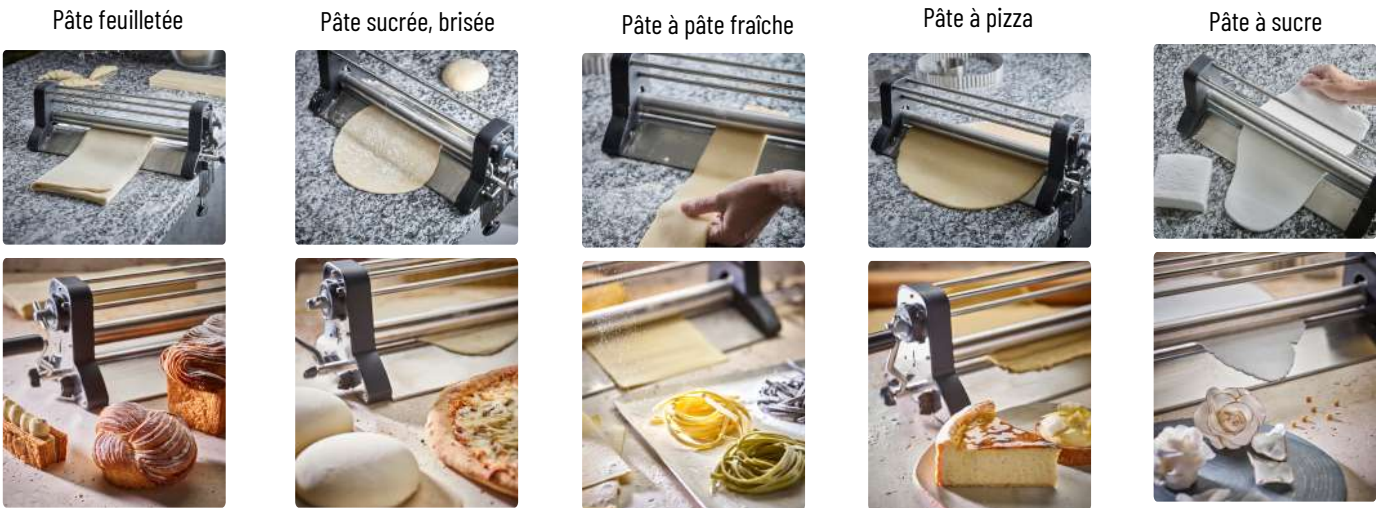
*Epaisseur approximative. Il est possible d'avoir de légères variations entre laminoirs.



Le laminoir

CHR & Grand public

LAMINAGE MULTIPATE : Pour les préparations des entrées aux desserts



RECOMMANDATIONS DISTRIBUTEURS

1 Stockage

À réception dans votre magasin ou entrepôt : conserver dans l'emballage d'origine. Assurer un stockage au sec et éviter les variations de températures

2 Conseils d'utilisation



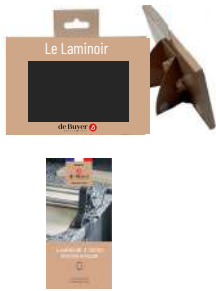
Ecran vidéo 7 pouces avec vidéo, posable ou pegboardable, sur batterie rechargeable. dim 22x16. Sous réserve de conditions.

Code : 3001.89

Livret notice et conseils intégré
Conserver la notice pour traçabilité

Code : QC001.00

PLV :



RECOMMANDATIONS UTILISATEURS

3 Entretien

Facile à nettoyer : à sec brosse (à farine) et /ou éponge et produit vaisselle après chaque utilisation.



4 Garantie

Garanti 3 ans.
Réparable à vie : pièces détachées disponibles et réparation en usine.
Conçu et fabriqué en France dans notre usine.

CONDITIONNEMENT :



Boîte quadri solide avec photos d'utilisations produits : Ouverture par le dessus pour un accès et rangement facile du produit.
Livré avec notice, racleurs de rechanges, extension de rampes (selon les besoins) et kit de fixation.

COLLECTION

Laminoir Multi-pâte
3001.00



Laminoir Multi-pâte **PRO** avec accessoires
3001.01



EXCLUSIVITÉ
CHR et WEB France



Corne
Couteau coupe pâte
Pinceau pâtissier X2

Le Laminoir

CHR & Grand Public

Retrouvez toutes nos images sur <https://joomeo.com/DeBuyer>

Nom d'utilisateur : Debuyer

Mot de passe : France

LIEN QR CODE

