



• /debuyerfrance

Manufacture



de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

communiqué de presse - janvier 2025
/nouveau



à découvrir en exclusivité
sur le stand DE BUYER
6D80 au SIRHA
du 23 au 27 janvier 2025
à Lyon.

Ultra-compact, précis, innovant : DE BUYER présente **le laminoir mécanique et horizontal.**

Véritable concentré de savoir-faire, ce laminoir conçu par de Buyer redéfinit les standards de la préparation des pâtes.

Précis et compact, il répond aux exigences des professionnels, et permet de laminer une large variété de pâtes grâce à un **réglage d'épaisseur précis, allant de 15 mm à 0,3 mm (20 positions)**, et **une laize généreuse de 34 cm** : pâtes, pâtes à pizza, pâtes fraîches, pâte à sucre...

Sa **conception horizontale, couplée à sa manivelle ambidextre et réversible**, permet de travailler les pâtes dans les deux sens **sans risque de déformation** et **sans reprise manuelle**, pour une meilleure productivité.



En vente
à partir d'avril 2025,
chez les distributeurs CHR
et boutiques spécialisées
Arts de la Table.



**Laminage
horizontal**



**Fleurage
facile**



La **double fixation**, qui combine **des ventouses et un étau**, offre une stabilité inégalée sur tous les plans de travail.

La **structure ouverte** facilite le fleurage, tandis que les **racleurs intégrés** simplifient l'entretien et garantissent une hygiène optimale.

Fabriqué en France avec des matériaux durables et conformes aux normes alimentaires, ce laminoir est le reflet de l'expertise de la marque DE BUYER et de sa compréhension des besoins des utilisateurs professionnels.



LAMINAGE MULTIPATE : pour les préparations des entrées au dessert.



Pâte feuilletée



Pâte sucrée, brisée



Pâte à pizza



Pâte à pâtes fraîches



Pâte à sucre



En résumé, les points forts :

- Laminage horizontal : Productivité optimale avec la double rampe et la manivelle double sens. Pas de reprise manuelle.
- Recettes variées : Laminage jusqu'à 34 cm en largeur et réglage de hauteur précis (20 positions).
- Compact et maniable : Facile à ranger et manipuler.
- Robuste et durable : Inox et polyamide renforcé.
- Fabrication française : Réparable, pièces disponibles.
- Fixation sécurisée : Étau et ventouses.
- Entretien facile : Nettoyage à sec ou avec éponge.

2 modèles :

Accompagnés d'une notice complète avec guide.

GRAND PUBLIC :

Référence 3001.00
340€ TTC



PROFESSIONNEL :

Livré avec plusieurs accessoires pour travailler les pâtes.
Référence 3001.01
263,50€ HT

