Laminoirs à pâtes

Sammic

La Parmigiana

Nous avons mis dans cette catégorie des machines qui permettent de travailler la pâte dans les restaurants. Nous trouvons donc tout naturellement, plutôt dans la zone pâtisserie, les laminoirs proprement dits, à poser sur table ou sur socle rouleur. Ils permettent notamment la réalisation du feuilletage, et de foncer toute sortes de moules à tarte.
Tès utile pour les pizzérias, la formeuse automatique permet de réaliser, en deux passes et à l'épaisseur désirée, des fonds pour pizza et autres tartes. Il existe également, chez Carmat, la Pizzarella : elle aplatit les pâtons sans les réchauffer. Enfin, les laminoirs à pâtes fraîches peuvent donner différentes formes de pâtes à cuire rapidement, pour la plus grande satisfaction des gourmets.

Que dit la législation ?

Ces appareils doivent répondre à la directive Machine 2006/42/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE, la directive basse-tension 2006/95/CE, au règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments) RoHS 2002/95/CE et aux normes européennes harmonisées : NF EN ISO 12100-1 et 2, 2004 – NF EN 60204-1 2006 et NF EN 12331.

Où trouver les laminoirs à pâte

- Carmat : https://www.carmatfrance.fr
- La Parmigiana : http://laparmigiana.com/fr/home-4/
- Sammic https://www.sammic.fr/catalog/preparation-dynamique/formeuses-a-pizzas
- I Boulange : urlr.me/hCqFs4
- Debuyer : https://www.debuyer.com/fr/