

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Laminoir diam. 400 - 2 rouleaux oblique**

**Caractéristiques techniques**

POIDS DE LA PATE g : 210 / 700  
 DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 260/ 400  
 ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz  
 PUISSANCE : 0,37 KW  
 DIMENSIONS cm : 55 x 36,5 x 75h  
 POIDS Kg : 34

Description	Caractéristiques
Laminoir  Construction en acier inoxydable Moteur électrique avec ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail Réglage de l'épaisseur de la pâte (0,5 à 4 mm) Travail à froid de la pâte pour ne pas altérer ses caractéristiques  Pédale électrique en option  <b>Autres informations</b>  POIDS DE LA PATE g : 210 / 700 DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 260/ 400 ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz PUISSANCE : 0,37 KW DIMENSIONS cm : 55 x 36,5 x 75h POIDS Kg : 34	Référence 7030121040 constructeur  Type de branchement Monophasé  Diamètre Max. (en cm) 40  Laminoir à pizza  Nombre de rouleau 2 Rouleaux  Dimensions extérieures 550 x 365 x 750  <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>