

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Laminoir diam. 300 - 1 rouleau****Caractéristiques techniques**

POIDS DE LA PATE g : 80/ 210

DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 140/ 300

ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz

PUISSANCE : 0,37 KW

DIMENSIONS cm : 44 x 35,5 x 35,5h

POIDS Kg : 21

Description	Caractéristiques
Laminoir	Référence 70301210301 constructeur
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	Type de branchement Monophasé
Pédale électrique en option	Diamètre Max. (en cm) 30
Autres informations POIDS DE LA PATE g : 80/ 210 DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 140/ 300 ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz PUISSANCE : 0,37 KW DIMENSIONS cm : 44 x 35,5 x 35,5h POIDS Kg : 21	Laminoir à pizza Nombre de rouleau 1 Rouleau Dimensions extérieures 440 x 355 x 355 Garantie constructeur 1 an incluse