

Restapro.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	Référence 7030121040 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) 40
Autres informations	Laminoir à pizza
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	Nombre de rouleau 2 Rouleaux
	Dimensions extérieures 550 x 365 x 750
	Garantie constructeur 1 an incluse