

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Laminoir diamètre 260/400 mm****Caractéristiques techniques**

Poids de la pâte : 220 / 1000 g

Diamètre pizza : 260 à 400 mm

Alimentation : 230 V / 1hp / 50Hz

Puissance du moteur : 0.37Kw

Dimensions : 550 x 365 x 750

Poids : 38 Kg

Description	Caractéristiques
Laminoir pour pizzas de diamètre 260 à 400 mm - Ce laminoir a la caracasse entièrement en acier inoxydable et résout tous les problèmes de formation de disques pour préparer des pizzas , des wraps, des galettes , pains , gâteaux etc. En travaillant à froid, la machine n'altère pas les caractéristiques de la pâte et garantit des formes parfaites avec un réglage de l'épaisseur de la pâte (0-4mm).	Référence constructeur 70301210401
	Diamètre Max. (en cm) 40
	Laminoir à pizza
	DIRECT USINE Oui
	Nombre de rouleau 2 Rouleaux
	Dimensions extérieures 550 x 365 x 750
Autres informations Poids de la pâte : 220 / 1000 g Diamètre pizza : 260 à 400 mm Alimentation : 230 V / 1hp / 50Hz Puissance du moteur : 0.37Kw Dimensions : 550 x 365 x 750 Poids : 38 Kg	Garantie constructeur 1 an incluse