

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.25

Puissance Moteur : 0.33

Dimensions L x P X H en mm : 430x500xh630

Poids en KG : 34

Description	Caractéristiques
Laminoir ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox - Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre. - Lamineurs très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche. - Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés). - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox. - Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles. - Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur - En option: commande à pédale. ADVANTAGE: Les lamineurs ne nécessitent pas du personnel spécialisé, permettent des grosses économies, en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc... - Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm.	Puissance (kW) 0,25 Référence constructeur P32/X Hauteur (mm) 630 Profondeur (mm) 500 Largeur (mm) 500 Type de branchement Monophasé Diamètre Max. (en cm) 32 Laminoir à pizza Puissance totale (kW) 0,25 Longueur 430 Nombre de rouleau 2 Rouleaux Dimensions extérieures 430 x 500 x 630 voltage 230/1N 50HZ
<u>Autres informations</u> Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.25 Puissance Moteur : 0.33 Dimensions L x P X H en mm : 430x500xh630 Poids en KG : 34	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse