

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir diam. 300 - 2 rouleaux oblique

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 36,5 x 64h

POIDS Kg : 27

Description	Caractéristiques
Laminoir	Référence 7030121030 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	Laminoir à pizza
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 36,5 x 64h POIDS Kg : 27	Nombre de rouleau 2 Rouleaux
	Dimensions extérieures 440 x 365 x 640
	Garantie constructeur 1 an incluse