

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 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 Pédale électrique en option	Référence 7030121040 constructeur Type de branchement Monophasé Diamètre Max. (en cm) 40 Laminoir à pizza Nombre de rouleau 2 Rouleaux
<u>Autres informations</u> 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	Dimensions extérieures 550 x 365 x 750 Garantie constructeur 1 an incluse