

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Laminoir à pâte combiné multifonction


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 360 x 400 x 320

Puissance en kw : 0.75

Largeur (mm) : 360

Profondeur (mm) : 400

Hauteur (mm) : 320

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,18

horse\_power : 1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 35

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entièrement réalisé en acier inoxydable.</li> <li>• Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir</li> </ul> <p>- Aussi disponible en option:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* groupe "pétrin" (capacité 3 kg de farine),</li> <li>* groupe "ravioli" standard 34x40 mm.</li> </ul> <p>* préparation de pâte pour tagliatelles:</p> <p>50 % de farine type 00, 50 % de semoule de blé dur, 7/10 oeufs par kg, ou 100% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg de semoule + eau, pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.</p> <p>- Quelques conseils pratiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* préparation de pâte feuilletée pour ravioli:</li> <li>70 % de farine type 00,</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">35</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">CL17-230/1</td> </tr> <tr> <td>Type de produit</td> <td style="text-align: right;">Machine &amp; laminoir</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,75</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">360 x 400 x 320</td> </tr> <tr> <td>Production (kg/h)</td> <td style="text-align: right;">10 kg/h</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">360 x 400 x 320</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	35	Référence constructeur	CL17-230/1	Type de produit	Machine & laminoir	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,75	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	360 x 400 x 320	Production (kg/h)	10 kg/h	dimensions	360 x 400 x 320
	Poids (en kg)	35																	
	Référence constructeur	CL17-230/1																	
	Type de produit	Machine & laminoir																	
	Type de branchement	Monophasé																	
	Puissance totale (kW)	0,75																	
	DIRECT USINE	Non																	
	Dimensions extérieures (en mm)	360 x 400 x 320																	
	Production (kg/h)	10 kg/h																	
	dimensions	360 x 400 x 320																	
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																			

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>30 % de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg + eau pétrir pendant environ 10 minutes. la pâte doit avoir un pourcentage d'humidité entre oeufs et eau d'environ 32%.</p> <p>de matières première telle que la farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, ou même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.</p> <p>- De base elle permet de laminer des feuilles de pâtes, largeur 170 mm (épaisseur réglable), ainsi que la possibilité de coupé des pâtes longues en 2 mm et 6 mm. N.B.: d'autres largeures sont disponibles en option. - La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 360 x 400 x 320 Puissance en kw : 0.75 Largeur (mm) : 360 Profondeur (mm) : 400 Hauteur (mm) : 320 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,18 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 35</p>	