

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Laminoir électronique diamètre 420


prismafood


Caractéristiques techniques

Dimensions L x P x H : 540 x 410 x 720

Poids : 37 kg

Puissance : 370 W - 0,5 HP

Voltage : 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur DSA420TGPR
Ce laminoir à froid assure un gain de temps considérable et ne nécessite pas de personnel spécialisé -	Type de branchement Monophasé
L'appareil travaille à froid sans altérer la qualité et le goût de la pâte - Système Touch and Go : laminoir équipé de capteurs qui détectent les boules de pâtes et lancent automatiquement les rouleaux - Réglage du temps de travail de 10 à 35 secondes - Arrêt automatique de la machine - Réglage de l'épaisseur et du diamètre de la pâte selon les besoins - Entièrement en acier inox 18/10 - Formeuse 2 rouleaux - Pour pizzas de diamètre 26 à 40 cm - Capacité 210 à 700 gr -	Diamètre Max. (en cm) 40
	Laminoir à pizza
	Puissance totale (kW) 0,37
	DIRECT USINE Non
	Diamètre de 26 à 40 cm
	Nombre de rouleau 2 Rouleaux
	Dimensions extérieures (en mm) 540 x 410 x 720
	Poids de la pâte de 210 à 700 gr
Autres informations	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Dimensions L x P x H : 540 x 410 x 720	
Poids : 37 kg	
Puissance : 370 W - 0,5 HP	
Voltage : 230 V	