

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm Laminoir compact et économique Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304 Laminage " a froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau) Rouleau en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox Commande à pédale incluse Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE: Les laminoirs 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....</p>	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>L42/XS</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>585 x 422 x 388</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	L42/XS	Dimensions extérieures (en mm)	585 x 422 x 388
Référence constructeur	L42/XS				
Dimensions extérieures (en mm)	585 x 422 x 388				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 585 -Profondeur en mm : 422 -Hauteur en mm : 388 -Poids en KG : 30 -Puissance électrique : 0.37 -Horse Power : 0.5	