

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir à bande, de table, 500x1000 mm - Vitesse variable


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 2370 x 920 x 700

Puissance en kw: 0.55

Longueur (mm): 2370

Largeur (mm): 920

Hauteur(mm): 700

 Volume: (m³): 1,65

Puissance (cv): 0.75

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Commandes, tapis par joystick. • Vitesse variable avec Inverter. • Tables latérales de 1000x500 mm (relevables) • Longueur cylindres 500 mm. • Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm • Vitesse d'avancement 35 mètres/minute 	Référence LB50-100/MVV	
	constructeur	
	Type de branchement Monophasé	
	Diamètre Max. (en cm) 60	
	Laminoir A Bande	
	Puissance totale (kW) 0,55	
	DIRECT USINE Non	
	Diamètre jusqu'à 60 cm	
	Nombre de rouleau 2 Rouleaux	
	Dimensions extérieures (en mm) 2370 x 920 x 700	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Dimensions fermé 380x920xh1240• De série: Bacs récolteurs sous les tapis, 2 terminaux récolteurs et 2 rouleaux à pâtisserie.• Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.• Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.• Raclours et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.• Démontage et remontage des racloirs aisé, sans outillage.• Cylindres en acier chromé et rectifié.• Bac récolteur sous les cylindres.• Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).• Châssis en acier peint (époxy).• Commandes à basse tension 24V.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".• Grilles de protection rouleaux, en acier inox.• Système de traction, auto-lubrifié.• Bac à farine supérieur.• Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.• Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats)..... ou avec une seule vitesse (standard). <p>ADVANTAGE :</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 2370 x 920 x 700 Puissance en kw: 0.55</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Longueur (mm): 2370 Largeur (mm): 920 Hauteur(mm): 700 Volume: (m ³): 1,65 Puissance (cv): 0.75 Branchement: Monophasé	