

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.37

Puissance Moteur : 0.5

Dimensions L x P X H en mm : 530x530xh730

Poids en KG : 52

Description	Caractéristiques
Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Lamineurs très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche. - Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (rouleaux parallèles). - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox. - Commandes à basse tension 24 V, à touches sensibles. - Commande à pédale, livrée de série. - Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur ADVANTAGE: Les lamineurs 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.... - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. Autres informations Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.37 Puissance Moteur : 0.5 Dimensions L x P X H en mm : 530x530xh730 Poids en KG : 52	Poids (en kg) 52
	Référence constructeur P42/XV
	Type de branchement Monophasé
	Diamètre Max. (en cm) 42
	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) 530 x 530 x 730
	Poids de la pâte de 210 à 600 gr
	Garantie 1 an sur les pièces incluse