

**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**

**Caractéristiques techniques**

Monophasé 230/1N 50Hz  
Puissance Electrique en Kw : 0.37  
Puissance Moteur : 0.5  
Dimensions L x P X H en mm : 570x400xh450  
Poids en KG : 40

Description	Caractéristiques
Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau Linear , en inox - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Laminoir compact et économique. - Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche. - Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau). - Rouleau en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox. - Commandes à basse tension 24 V. - Attention: pas de possibilité d'avoir une commande à pédale. - Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur <b>AVANTAGE:</b> 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.... - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Commandes à basse tension 24V. - Pizza, sur platines (1 seul rouleau), pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.	Poids (en kg) 40 Référence constructeur P42/XVM 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 1 Rouleau Dimensions extérieures (en mm) 570 x 400 x 450 Poids de la pâte de 210 à 600 gr <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**Autres informations**

Monophasé 230/1N 50Hz  
Puissance Electrique en Kw : 0.37  
Puissance Moteur : 0.5  
Dimensions L x P X H en mm : 570x400xh450  
Poids en KG : 40