

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre. Laminoir très flexible et performant Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304 Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés) Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur En option: Commande à pédale. <p>ADVANTAGE: Pas besoin de personnel spécialisé pour pouvoir utiliser ces laminoirs qui permettent des grosses économies en termes de temps et d'argent. Conçus pour apporter des solutions</p>	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>R32/XP</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>470 x 430 x 670</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	R32/XP	Dimensions extérieures (en mm)	470 x 430 x 670
Référence constructeur	R32/XP				
Dimensions extérieures (en mm)	470 x 430 x 670				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc....</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 470-Profondeur en mm : 430-Hauteur en mm : 670-Poids en KG : 30-Puissance électrique : 0.37-Horse Power : 0.5	