Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Laminoir diam. 300 - 1 rouleau

Caractéristiques techniques
POIDS DE LA PATE g : 80/ 210
DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 140/ 300
ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz
PUISSANCE : 0,37 KW
DIMENSIONS cm : 44 x 35,5 x 35,5h
POIDS Kg : 21

Description

Laminoir

Construction en acier inoxydable
Moteur électrique avec ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail
Réglage de l’épaisseur de la pâte (0,5 à 4 mm)
Travail à froid de la pâte pour ne pas altérer ses caractéristiques

Pédale électrique en option

Autres informations

POIDS DE LA PATE g : 80/ 210
DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 140/ 300
ALIMENTATION : 230 V – 1 Hp – 50 Hz
PUISSANCE : 0,37 KW
DIMENSIONS cm : 44 x 35,5 x 35,5h
POIDS Kg : 21

Caractéristiques

Référence constructeur	70301210301
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	30
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0,37
DIRECT USINE	Oui
Diamètre	de 14 à 30 cm
Nombre de rouleau	1 Rouleau
Dimensions extérieures (en mm)	440 x 355 x 355
Poids de la pâte	de 80 à 210 gr

Garantie 1 an sur les pièces incluse