

Restaupro.com

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

Laminoir diam. 400 - 2 rouleaux oblique





Caractéristiques techniques

POIDS DE LA PATE g : 210 / 700 DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 260/400 ALIMENTATION: 230 V - 1 Hp - 50 Hz

PUISSANCE: 0,37 KW

DIMENSIONS cm : 55 x 36,5 x 75h

POIDS Kg: 34

Description	Caractéristiques	
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 : 210 / 700 DIAMÈTRE DE LA PIZZA mm : 260/ 400 ALIMENTATION : 230 V - 1 Hp - 50 Hz PUISSANCE : 0,37 KW DIMENSIONS cm : 55 x 36,5 x 75h POIDS Kg : 34	Référence constructeur	7030121040
	Type de branchementMonophasé	
	Diamètre Max. (en cm)	40
	Laminoir	à pizza
	Puissance totale (kW) 0,37	
	DIRECT USINE	Oui
	Diamètre	de 26 à 40 cm
	Nombre de rouleau	2 Rouleaux
	Dimensions extérieures (en mm)	550 x 365 x 750
	Poids de la pâte	de 210 à 700 gr
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	