

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
Laminoir	Référence 7030121040
Construction en acier inoxydable	constructeur
Moteur électrique avec ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail	Type de branchement Monophasé
Réglage de l'épaisseur de la pâte (0,5 à 4 mm)	Diamètre Max. (en cm) 40
Travail à froid de la pâte pour ne pas altérer ses caractéristiques	Laminoir à pizza
Pédale électrique en option	Nombre de rouleau 2 Rouleaux
Autres informations	Dimensions extérieures 550 x 365 x 750
POIDS DE LA PATE g : 210 / 700	Garantie constructeur 1 an incluse
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	