

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir pizzas diamètre 300 mm inox/abs



Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.25

Puissance Moteur : 0.33

Dimensions L x P X H en mm : 420x420xh650

Poids en KG : 34

Description	Caractéristiques
Laminoir diam. 300 mm, 2 rouleaux, en inox /ABS -Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre. - Laminoir très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en ABS de couleur gris. - Laminage " à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés). - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox. - Commandes à basse tension 24V. - Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur. ADVANTAGE: - 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, petits pains, tartes, etc.... - Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm.	Poids (en kg) 34 Référence constructeur WR-LP30-M Type de branchement Monophasé Diamètre Max. (en cm) 30 Laminoir à pizza Puissance totale (kW) 0,25 DIRECT USINE Non Diamètre de 14 à 30 cm Nombre de rouleau 2 Rouleaux Dimensions extérieures (en mm) 420 x 420 x 650 Poids de la pâte de 80 à 210 gr Garantie 1 an sur les pièces incluse
<u>Autres informations</u> Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.25 Puissance Moteur : 0.33 Dimensions L x P X H en mm : 420x420xh650 Poids en KG : 34	