

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Laminoir diam. 300 mm, 2 rouleaux, en inox**


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 300 mm de diamètre</li> <li>• Laminoir très flexibles et performants</li> <li>• Réalisation en acier inox, avec paroi frontale en AISI 304.</li> <li>• Laminage " a froid", pâte a pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés)</li> <li>• Les rouleaux sont en Polyéthylène alimentaire (HDPE), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, pour une meilleure visibilité.</li> <li>• Commandes à basse tension 24V</li> <li>• Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur</li> </ul> <p><b>AVANTAGE:</b>                      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</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>WR-LP32-XP</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>475 x 500 x 605</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	WR-LP32-XP	Dimensions extérieures (en mm)	475 x 500 x 605
Référence constructeur	WR-LP32-XP				
Dimensions extérieures (en mm)	475 x 500 x 605				

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>des pizzas, petits pains, tartes, etc....</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Largeur en mm : 475</li><li>-Profondeur en mm : 500</li><li>-Hauteur en mm : 605</li><li>-Poids en KG : 47</li><li>-Puissance électrique : 0.45</li><li>-Horse Power : 0.6</li></ul>	