

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir diam. 400 mm, 2 rouleaux, en inox


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Traitement de 210 à 700 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre • Laminoir très flexibles et performants • Réalisation en acier inox, avec paroi frontale en AISI 304. • Laminage " a froid", pâte a pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés) • Les rouleaux sont en Polyéthylène alimentaire (HDPE), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, pour une meilleure visibilité. • Commandes à basse tension 24V • Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>AVANTAGE: 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-LP42-XM</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>570 x 540 x 720</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	WR-LP42-XM	Dimensions extérieures (en mm)	570 x 540 x 720
Référence constructeur	WR-LP42-XM				
Dimensions extérieures (en mm)	570 x 540 x 720				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
des pizzas, petits pains, tartes, etc.... Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 570 -Profondeur en mm : 540 -Hauteur en mm : 720 -Poids en KG : 62 -Puissance électrique : 0.45 -Horse Power : 0.6	