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

Laminoir ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50Hz
Puissance Electrique en Kw : 0.37
Puissance Moteur : 0.5
Dimensions L x P X H en mm : 530x530xh730
Poids en KG : 52

Description

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Laminoirs très flexibles et performants.
- Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24V, à touches sensitives.
- Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur
- En option: commande à pédale.

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, pain, tartes, etc....
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400.

Autres informations

Monophasé 230/1N 50Hz
Puissance Electrique en Kw : 0.37
Puissance Moteur : 0.5
Dimensions L x P X H en mm : 530x530xh730
Poids en KG : 52

Caractéristiques

Puissance (kW)	0,37
Référence constructeur	P42/X
Hauteur (mm)	730
Profondeur (mm)	530
Largeur (mm)	530
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	42
Laminoir	à pizza
Puissance totale (kW)	0,37
Longueur	530
Nombre de rouleau	2 Rouleaux
Dimensions extérieures	530 x 530 x 730
voltage	230/1N 50HZ

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse