

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Laminoir à pâtes combiné multifonction


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 360 x 400 x 320

Puissance en kw : 0.75

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 360

Profondeur (mm) : 400

Hauteur (mm) : 320

 Volume (m³) : 0,18

horse_power : 1

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 35

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> Entièrement réalisé en acier inoxydable. Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que la farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, ou même d'épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomates pour les rouges. De base elle permet de laminer des feuilles de pâtes, largeur 170 mm (épaisseur réglable), ainsi que la possibilité de couper des pâtes longues en 2 mm et 6 mm. <p>- Aussi disponible en option: * groupe "pétrin" (capacité 3 kg de farine), * groupe "ravioli" standard 34x40 mm.</p> <p>* préparation de pâte pour tagliatelles: 50 % de farine type 00, 50 % de semoule de blé dur,</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">35</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">CL17</td> </tr> <tr> <td>Type de produit</td> <td style="text-align: right;">Machine & laminoir</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,75</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">360 x 400 x 320</td> </tr> <tr> <td>Production (kg/h)</td> <td style="text-align: right;">10 kg/h</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">360 x 400 x 320</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	35	Référence constructeur	CL17	Type de produit	Machine & laminoir	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	0,75	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	360 x 400 x 320	Production (kg/h)	10 kg/h	dimensions	360 x 400 x 320
	Poids (en kg)	35																	
	Référence constructeur	CL17																	
	Type de produit	Machine & laminoir																	
	Type de branchement	Triphasé																	
	Puissance totale (kW)	0,75																	
	DIRECT USINE	Non																	
	Dimensions extérieures (en mm)	360 x 400 x 320																	
	Production (kg/h)	10 kg/h																	
	dimensions	360 x 400 x 320																	
Garantie 1 an sur les pièces incluse																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>7/10 oeufs par kg, ou 100% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg de semoule + eau, pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.</p> <p>N.B.: d'autres largeurs sont disponibles en option. - La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 360 x 400 x 320 Puissance en kw : 0.75 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 360 Profondeur (mm) : 400 Hauteur (mm) : 320 Volume (m³) : 0,18 horse_power : 1 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 35</p>	