

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir à bande de table, 500x700 mm - Vitesse variable

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1520 x 920 x 700

Puissance en kw: 0.55

Longueur (mm): 1520

Largeur (mm): 920

Hauteur(mm): 700

 Volume: (m³): 1,01

Puissance (cv): 0.75

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Commandes mécaniques, tapis manipulable par joystick. • Version de table (très compacte), 4 vérins réglables • Commandes manuelles • Vitesse variable (10 tours/m à 60 tours/m), avec Inverter. • Tables latérales de 700x500 mm (relevables) • Longueur cylindres 500 mm • Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm • Vitesse d'avancement 35 mètres/minute • Dimensions d'encombrement fermé 380x920xh850 • De série: 2 rouleaux à pâtisserie. • Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire. • Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante. 	Puissance (kW) 0,55	
	Référence constructeur LB50-75/MVV	
	Hauteur (mm) 700	
	Profondeur (mm) 920	
	Largeur (mm) 920	
	Type de branchement Monophasé	
	Laminoir A Bande	
	Puissance totale (kW) 0,55	
	Longueur 1520	
	Nombre de rouleau 2 Rouleaux	
	Dimensions extérieures 1520 x 920 x 700	
	voltage 230/1N 50-60Hz	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Racloirs et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.• Démontage et remontage des racloirs aisé, sans outillage.• Cylindres en acier chromé et rectifié.• Bac récolteur sous les cylindres.• Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).• Châssis en acier peint (époxy).• Commandes à basse tension 24V.• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".• Grilles de protection rouleaux, en acier inox.• Système de traction, auto-lubrifié.• Bac à farine supérieur.• Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats)..... ou avec une seule vitesse (standard). <p><u>Autres informations</u></p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 1520 x 920 x 700 Puissance en kw: 0.55 Longueur (mm): 1520 Largeur (mm): 920 Hauteur(mm): 700 Volume: (m ³): 1,01 Puissance (cv): 0.75 Branchement: Monophasé	