

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Pétrin et laminoir à pâte combiné multifonction



### Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 520 x 630

Puissance en kw : 0.9

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 520

Hauteur (mm) : 630

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,28

horse\_power : 1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 62

Description	Caractéristiques																
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entièrement réalisé en acier inoxydable.</li> <li>• Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir</li> </ul> <p>- Aussi disponible en option:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* groupe "pour couper les pâtes", standard 2-6-12 mm (autres possible sur demande),</li> <li>* groupe "ravioli" standard 34x40 mm (autre formats et dimensions sur demande).</li> <li>* groupe "gnocchi", standard modèle "grand" (modèle "petit" sur demande),</li> <li>* groupe "pâtes de blé dur", standard livré avec 4 matrices aux choix (idem modèle Dolly + CP).</li> </ul> <p>* préparation de pâte pour tagliatelles:                      50% de farine type 00,                      50% de semoule de blé dur,                      7/10 oeufs par kg                      ou</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">62</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">LP17M-230/1</td> </tr> <tr> <td>Type de produit</td> <td style="text-align: right;">Machine &amp; laminoir</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,9</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;">400 x 520 x 630</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">400 x 520 x 630</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Poids (en kg)	62	Référence constructeur	LP17M-230/1	Type de produit	Machine & laminoir	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,9	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 520 x 630	dimensions	400 x 520 x 630
Poids (en kg)	62																
Référence constructeur	LP17M-230/1																
Type de produit	Machine & laminoir																
Type de branchement	Monophasé																
Puissance totale (kW)	0,9																
DIRECT USINE	Non																
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 520 x 630																
dimensions	400 x 520 x 630																

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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>- Quelques conseils pratiques: * préparation de pâte feuilletée pour ravioli: 70% de farine type 00, 30% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg + eau pétrir pendant environ 10 minutes, la pâte doit avoir un pourcentage d'humidité entre oeufs et eau environ 32%.</p> <p>de matières première telle que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, de même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.</p> <p>- De base elle permet de pétrir de la pâte (capacité cuve 4 kg de farine) ainsi que laminer des feuilles de pâtes largeur 170 mm (épaisseur réglable). - La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 520 x 630 Puissance en kw : 0.9 Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 520 Hauteur (mm) : 630 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,28 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 62</p>	