

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Pétrin et laminoir à pâtes combiné multifonction



### Caractéristiques techniques

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

Puissance en kw : 0.9

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 520

Hauteur (mm) : 630

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

horse\_power : 1.2

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 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 de matières premières telle que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, de même d'épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomates pour les rouges.</li> <li>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).</li> <li>La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.</li> </ul> <p>- Aussi disponible en option:                      * groupe "pour couper les pâtes", standard 2-6-12 mm (autres possible sur demande),                      * groupe "ravioli" standard 34x40 mm (autre formats et dimensions sur demande).</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</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;">Triphasé</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>	Poids (en kg)	62	Référence constructeur	LP17M	Type de produit	Machine & laminoir	Type de branchement	Triphasé	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															
	Type de produit	Machine & laminoir															
	Type de branchement	Triphasé															
	Puissance totale (kW)	0,9															
	DIRECT USINE	Non															
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 520 x 630															
	dimensions	400 x 520 x 630															
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>* groupe "gnocchi", standard modèle "grand" (modèle "petit" sur demande), * groupe "pâtes de blé dur", standard livré avec 4 matrices aux choix (idem modèle Dolly + CP).</p> <p>* préparation de pâte pour tagliatelles: 50% de farine type 00, 50% de semoule de blé dur, 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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 520 x 630 Puissance en kw : 0.9 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 520 Hauteur (mm) : 630 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,28 horse_power : 1.2 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 62</p>	