

PROMO

Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox

P32/X

2 Rouleaux

Descriptions

mm (L x P x H)

430 x 500 x 630

Page catalogue : **868-Ed8**Page promo : **61-Pr23**

kW	0.25
Poids Brut (kg)	34 kg
Voltage	230/1N 50HZ
Hp	0.33
Volume (m³)	0.19 m ³

Détails du produit

- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- 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 sensibles.
- Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur
- En option: commande à pédale.

Les +

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....