

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, "Linear", en inox

Référence L42/XR



- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm
- Laminoir très flexible et performant
- Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (rouleaux parallèles)
- Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox
- Commandes à basse tension 24V, à touche sensibles
- Commande à pédale, livré de série
- Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur

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....

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: LINEAR FORM EVO

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Laminoirs à pizzas

product_family_name: 2 Rouleaux

Disponibilité: 3

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 580 x 470 x 710

kW: 0.37

Hp: 0.5
Volume en m³: 0.22
Poids (en kg): 39
N° de page catalogue: 869-Ed8