

Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox

Référence L42/XS



- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm
- Laminoir compact et économique
- Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau)
- Rouleau en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox
- Commande à pédale incluse
- Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE: Les laminoirs ne nécessitent pas de personnel spécialisé, permettent de 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: 1 Rouleaux

Disponibilité: 5

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 585 x 422 x 388

kW: 0.37

Hp: 0.5

Volume en m³: 0.18

Poids (en kg): 30

N° de page catalogue: 869-Ed8