

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

Référence R42/XM



- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.
- Laminoir très flexible et performant
- Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés)
- Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox
- Appareil construit dans le respect de normes (CE) en vigueur
- **En option:** Commande à pédale.

ADVANTAGE: Pas besoin de personnel spécialisé pour pouvoir utiliser ces laminoirs qui permettent des grosses économies en termes de temps et d'argent. Conçus pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc....

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: ROLL 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: 7

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 580 x 470 x 790

kW: 0.37

Hp: 0.5

Volume en m³: 0.22

Poids (en kg): 39

N° de page catalogue: 868-Ed8

Nombre d'accessoires: 1