

## Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox



Référence P32/X

**Après rupture de stock, voir nouvelle référence : R32/XP - Conception plus robuste et prix plus compétitif !!**

- Traitement de 80 à 210g 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 du rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- En option: commande à pédale.

### **ADVANTAGE:**

Les laminoirs ne nécessitent pas de personnel spécialisé, ils permettent des économies significatives en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc.

### **caractéristiques du produit :**

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle référence : R32/XP - Conception plus robuste et prix plus compétitif !!

Ecotaxe (en €): 1,7

Ligne de produit: ROLL FORM

Sous-famille: ELECTRIC

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Pizza - Pasta

product\_subrange\_name: Laminoirs à pizzas

product\_family\_name: 2 Rouleaux

brand: DIAMOND

cusref: 84381010

REF produit de remplacement: R32/XP

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 430 x 500 x 630

kW: 0.25

Hp: 0.33

Volume en m<sup>3</sup>: 0.19

Poids (en kg): 34

N° de page catalogue: 868-Ed8

N° de page promo: 58-Pr24-25

Nombre d'accessoires: 1