

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

Référence P42/XV



Après rupture de stock, voir nouvelle référence : L42/XR - Conception plus robuste et prix plus compétitif !!

- Traitement de 210 à 600g et réglable de 260 à 400 mm.
- 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.
- Commande à pédale, livrée de série.

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 : L42/XR - Conception plus robuste et prix plus compétitif !!

Ecotaxe (en €): 2,6

Ligne de produit: LINEAR 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: L42/XR

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 530 x 530 x 730

kW: 0.37

Hp: 0.5

Volume en m³: 0.33

Poids (en kg): 52

N° de page catalogue: 869-Ed8

N° de page promo: 58-Pr24-25