

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

Référence P42/XVM

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



- Traitement de 210 à 600g et réglable de 260 à 400 mm.
- Laminoir compact et économique.
- Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau).
- Rouleau en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection du rouleau en inox.
- Commandes à basse tension 24V.
- Attention: pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

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/XS - Conception plus robuste et prix plus compétitif !!

Ecotaxe (en €): 2

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: 1 Rouleaux

Disponibilité: 3

brand: DIAMOND

cusref: 84381010

REF produit de remplacement: L42/XS

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 570 x 400 x 450

kW: 0.37

Hp: 0.5

Volume en m³: 0.18

Poids (en kg): 40

N° de page catalogue: 869-Ed8

N° de page promo: 58-Pr24-25