

Fiche Technique

Laminoir à pizza RM32 A

Deux couples de rouleaux

- Laminoir à pizza doté de deux couples de rouleaux réglables qui permettent d'obtenir l'épaisseur souhaitée de la pâte.
- Laminoir conçu pour laminer et étendre la pâte à froid pour les bases de pizza, pains, pâtes, gâteaux...
- Elle vous permet d'étaler la pâte rapidement.
- Ce laminoir pizza permet de former une pâte ayant jusqu'à 31 cm de diamètre.
- Laminoir équipé de protections pour éviter les risques d'écrasement ou de coincement avec les parties en mouvement.
- Fabriqué avec des matériaux spécifiques pour être en contact avec les produits alimentaires.
- Laminoir de qualité, fonctionnel et économique.
- Construction et mécanisme simple facilitant l'entretien.

Données techniques :

- Alimentation : 230 V / 50 HZ.
- Dimensions extérieures (cm) : 42x47xH65 cm.
- Poids net (kg) : 26 kg.
- Poids brut (kg) : 32 kg.
- Puissance totale (kW) : 0,37 kW.
- Poids pâtes (kg) : 80 à 210g.
- Diamètre sortie (cm) : 14 à 31 cm.

