



#### FICHE TECHNIQUE

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>alimentation électrique</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50       |
| <b>puissance (KW)</b>          | 0,37     |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 22       |
| <b>largeur (mm)</b>            | 420      |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 450      |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 410      |

#### DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

##### Laminoir professionnel avec 1 paire de rouleaux de 30 cm de long :

- Cette machine est **idéale pour les laboratoires de pâtisserie** et a été **conçue pour le traitement du chocolat plastique, des pâtes à sucre, de la pâte d'amande et pour de nombreux autres types de feuilles** depuis la pâte d'amande jusqu'à la pâte brisée ;
- **structure robuste entièrement en acier inoxydable 18/10 ;**
- conception simple et compacte ;
- **Rouleaux de 30 cm de long en résine ;**
- **réglage millimétrique de l'épaisseur qui permet d'obtenir des feuilles très fines : ouverture du rouleau minimum 0,2 mm , maximum 8,5 mm ;**
- **coulisse moulée et recouverte de téflon** dotée de rouleaux fous en résine conçus pour faciliter le glissement de la pâte ;
- sécurité absolue de l'opérateur grâce à la solution brevetée qui permet l'introduction de la pâte jusqu'à une épaisseur de 30 mm ;
- **praticité de traitement grâce à la deuxième entrée proche des rouleaux de laminage pour éviter que la pâte ne se replie sur elle-même**, autre solution brevetée, **avec ces deux entrées indépendantes c'est comme avoir deux machines en une ;**
- système **exclusif et breveté de réglage millimétrique de l'épaisseur de la pâte** avec un levier confortable, robuste et pratique qui, en agissant simultanément sur les deux rouleaux de plastification, permet une ouverture de 8,5 mm.
- RESPECTANT TOUTES LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

##### Marquage CE

| CODE                 | DESCRIPTION                                                                                            | PRIX/LIVRAISON    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>IG-3300/MPZ30</b> | Laminoir en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 30 cm de long, double entrée pour pâtisseries | <b>€ 1.340,36</b> |

sucrées, pâte brisée, croissants et chocolat en  
plastique, V.230/1, Kw.0,37, Poids 22 Kg,  
dim.mm.420x450x410h

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

