



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	35
largeur (mm)	720
profondeur (mm)	450
hauteur (mm)	410

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

Laminoir professionnel avec 1 paire de rouleaux de 60 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 60 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
IG-3300/MPZ60	Laminoir en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 60 cm de long, double entrée pour pâtisseries	€ 2.107,01

sucrées, pâte brisée, croissants et chocolat en
plastique, V.230/1, Kw.0,37, Poids 35 Kg,
dim.mm.720x450x410h

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

