


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	41
largeur (mm)	720
profondeur (mm)	560
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
LAME PROFESSIONNELLE avec 1 PAIRE de ROULEAUX de 60 cm de long :

- machine conçue pour le traitement du chocolat plastique , des pâtes à sucre , de la pâte d'amandes et de nombreux autres types de pâtisserie, de la pâte d'amande à la pâte brisée ;
- structure robuste entièrement en acier AISI 304 ;
- conception simple et compacte;
- Rouleaux de 60 cm de long en résine acétal ;
- réglage d'épaisseur millimétrique (de 0 à 4,5 mm) qui permet d'obtenir des tôles très fines ;
- glissière moulée et revêtue de téflon, équipée de rouleaux en résine conçus pour faciliter le glissement de la pâte ;
- CONFORME À TOUTES LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/MC60	Laminoin en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 60 cm de long, adapté aux pâtes à sucre, pâtes d'amandes et chocolat plastique, V.230/1, Kw.0,37, Poids 41 Kg, dim.mm.720x560x440h	€ 1.642,60 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

