



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	44
poids brut (Kg)	53
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	540
hauteur (mm)	760

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINEUR À PÂTE À PIZZA avec deux paires de ROULEAUX INCLINÉS de 420 mm de long :

- **machine pour étaler la pâte à pizza, pain, piadina, focaccia, etc.**
- **structure entièrement en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **rouleaux en résine de qualité alimentaire ;**
- **levier de réglage** de l'épaisseur sur les deux groupes ;
- **ouverture du rouleau de 0,3 mm à 5,5 mm max ;**
- **rouleaux supérieurs inclinés** pour créer différentes formes ;
- **Le microsystème de sécurité** est situé sur le capot de protection du rouleau supérieur et permet un fonctionnement uniquement avec le capot fermé.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance kW : 0,37 kW
- Alimentation : 230 V/1 N/50 Hz
- Longueur du rouleau (mm) : 420
- Ouverture du rouleau (mm) : min 0,3 - max 5,5 mm
- Dimensions de la machine (mm) : 590 x 540 x 760/820 h
- Poids net (kg) : 44
- Poids brut (kg) : 53

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FI42N	Laminoir à pizza en acier inoxydable avec 2 paires de rouleaux inclinés, longueur 420 mm, V.230/1, kW 0,37, poids 44 kg, dimensions 590 x 540 x 760 h mm	€ 757,05 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours