



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	45
poids brut (Kg)	54
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	515
hauteur (mm)	700

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINEUR À PÂTE À PIZZA avec deux paires de ROULEAUX PARALLÈLES 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 parallèles pour réaliser 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 515 x 700/770 h
- Poids net (kg) : 45
- Poids brut (kg) : 54

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FIP42N	Laminoin à pizza en acier inoxydable avec 2 paires de rouleaux parallèles, longueur 420 mm, V.230/1, kW 0,37, poids 45 kg, dimensions 590 x 515 x 700 h mm	€ 793,33 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours