



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-3300/MPZ30	Laminoir en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 30 cm de long, double entrée pour pâtisseries sucrées, pâtebrisée, croissants et chocolat en plastique, V.230 / 1, Kw.0.37, Poids 22 Kg, dim.mm.420x450x410h	€ 1.340,36 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
Laminoir professionnel avec 1 paire de rouleaux de 30 cm de long :

- cette machine est **idéale pour les pâtisseries** 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 allant du masspain à la pâtebrisée ;**
- **structure robuste entièrement en acier inoxydable 18/10 ;**
- conception simple et compacte ;
- **rouleaux longueur 30 cm en résine ;**
- **réglage millimétrique de l'épaisseur qui permet d'obtenir des tôles très fines : ouverture minimum des rouleaux 0,2 mm , maximum 8,5 mm ;**
- **glissière moulée et revêtue de téflon** avec galets fous en résine conçus pour faciliter le glissement de la feuille ;
- 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 du traitement grâce à la seconde ouverture 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 de réglage millimétrique **exclusif et breveté de l'épaisseur de la pâte** avec un levier confortable, robuste et pratique qui, agissant simultanément sur les deux rouleaux de laminage, permet une ouverture de 8,5 mm.
- RESPECTANT TOUTES LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

Marquage CE
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	22
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	450

