



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À ROULEAUX RÉGLABLES DE 250 mm DE LONG pour le traitement : Pâtes Fraîches, Pizza et Piadina

- **structure en acier inoxydable et aluminium ,**
- **commandes basse tension (24 V) avec panneau à boutons poussoirs ,**
- **bouton de sécurité en forme de champignon** ou pour arrêt d'urgence,
- **moteur ventilé,**
- **entraînement par CHAÎNE,**
- **réglage de l'épaisseur de la pâte 0÷7,5 mm ,**
- **goulotte de chargement des feuilles qui facilite la préhension de la feuille sortante,**
- **disponible en : version avec rouleaux en acier de 250 mm de long** pour une plus grande durabilité,
- **disponible en : version avec rouleaux en bois de 250 mm de longueur ,** particulièrement adaptée à l'étalage de la pâte (**laissant l'empreinte typique du rouleau à pâtisserie**).

Accessoires/Options :

- **Outil de coupe de tôle inox 3 coupes** applicable à la laminoir SF 250/320/400/500, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- **Outil de laminage inox monocoupe** applicable à la laminoir SF 200/250/320/400, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- **modèle monophasé** sur demande.

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
largeur (mm)	480
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	400

MODÈLES DISPONIBLES

RO-SF250TX



Livraison

Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE de 250 mm de long, Mod.SF250TX
Laminoir à pâtes avec rouleaux inox LONG 250 mm, V 400/3, kW 0,20, dim. mm 480x350x400h

RO-SF250TL



Livraison

Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN BOIS de longueur 250 mm, Mod.SF250TL
LAMINOIR À PÂTES AVEC ROULEAUX EN BOIS longueur 250 mm, V 400/3, kW 0,20, dim. mm 480x350x400h





TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT