




Laminoir



POIDS PORTION DE PÂTE RÉALISÉE : de 210 à 600 grammes - DIAMÈTRE PÂTE : de 26 à 40 cm

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm		
P05RO24035	RM42A	↔ 53	↗ 47	↕ 79
	Contrôle			
	Numérique			
			Poids kg	
				35
	Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
	0.37	230	1N+T	50/60



Laminoir

Code

P05RO24035

Modèle

RM42A



Caractéristiques générales

Personnalisez l'épaisseur de la pâte à l'aide des leviers de réglage, de 0,4 mm à 4 mm.

Facilite l'étalement des pâtes à pain, pizza et fougasse, même à froid.

La pédale électrique pratique permet d'accélérer encore l'utilisation de la machine.

Choisissez entre une ou deux paires de rouleaux, parallèles ou obliques, selon vos besoins.

Laminoir

Code

P05RO24035

Modèle

RM42A



Options



PÉDALE ÉLECTRIQUE

PÉDALE ÉLECTRIQUE POUR AUTOMATISER L'UTILISATION DU LAMINOIR

Code



S66CI54002