

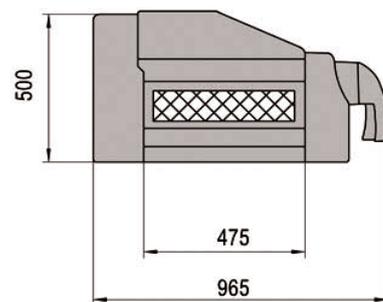
Viennoiserie|Pâtisserie

EXCLUSIVITÉ

LAMINOIR MÉCANIQUE TS 513

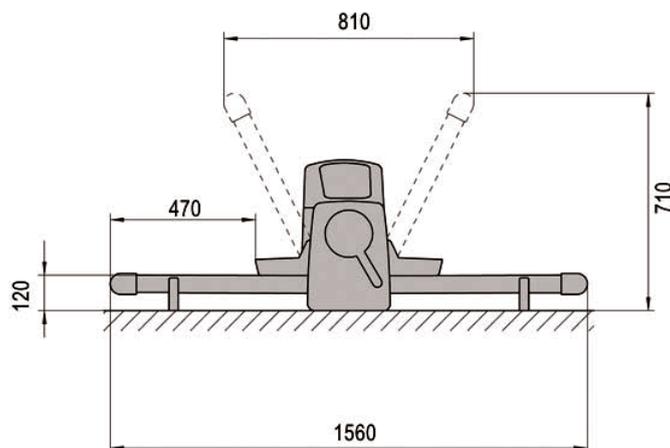
Laminoir mécanique sur table.

Pour laminer tous les types de pâtes. Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines et petites boulangeries-pâtisseries.



Argumentaire technique

- Largeur des tapis
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les raclers sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine
- Tapis transporteurs en matière synthétique



Caractéristiques

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm• Diamètre des cylindres : 84 mm• Longueur des cylindres : 500 mm• Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min | <ul style="list-style-type: none">• Dimensions (en position travail) : 1 560 x 965 x 500 mm• Dimensions (en position repos) : 810 x 965 x 710 mm | <ul style="list-style-type: none">• Puissance du moteur : 0.75 kVA• Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz• Poids net : 80 kg |
|--|---|---|