

Ref: **WR-LP30-M**



Laminoir diam. 300 mm, 2 rouleaux, en inox /ABS

Marque : **DIVERSO by Diamond**



- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.

- Laminoir très flexibles et performants.

- Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en ABS de couleur gris.

- Laminage " à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).

- Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox.

- Commandes à basse tension 24V.

- Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

ADVANTAGE:

- Les laminoirs ne nécessitent pas du personnel spécialisé, permettent des grosses économies, en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, petits pains, tartes, etc....

·**mm (LxPxH) :**420x420xh650

·**kW :**0,25

·**Hp :**0.33

·**Volt :** 230/1N 50Hz

·**kg :**34

·**M³ :** 0,19