

**NOUVEAUTE
NEW**



LP5000BLL - Tables extra-longues

Largeur utile de travail : 600 mm
Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 50 mm
Cylindres : Ø 80 mm
Inversion de laminage par pédale ou par manettes
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Rouleaux à pâtisserie en PVC alimentaire
Bac à farine
Bac de récupération de farine
Tables démontables et relevables
Goulottes de récupération sur glissières
Racleurs inférieurs et supérieurs démontables
4 roulettes fixes
Variateur de vitesses

OPTIONS

- Découpe automatique à croissants DAC600B (autres découpoirs, nous consulter)
- Voltage : TRI - 230V - 50 Hz/60Hz

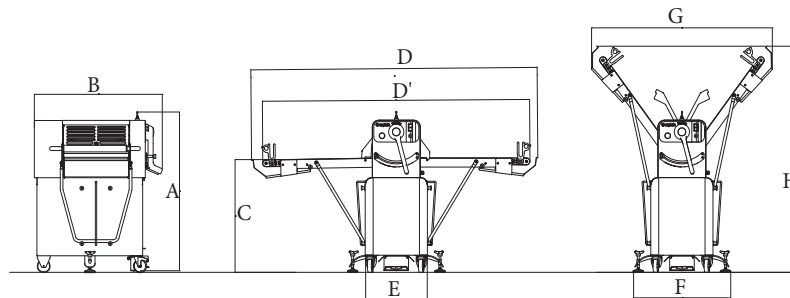
LP5000BLL - Extra-large tables

Working width : 600 mm
Dough piece weight: 12 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 50 mm
Cylinders: Ø 80 mm
Rolling reverser by lever or pedal
Rolling belts by differential mechanism
Plastic (ABS) roller pins
Flour box
Recovery flour tray
Lifting and removable tables
Recovery chute on each table
Lower and upper removable scrapers
4 fixed castors
multi speed system

OPTIONS

- DAC600B Automatic croissant cutter (other cutters, please consult us)
- Voltage: TRI - 230V - 50 Hz/60Hz



Dimensions / Dimensions

A mm	1250
B mm	1040
C mm	915
D mm (sans goulottes / without recovery chute) / D'(avec goulottes / with recovery chute)	3370 / 3890
E mm	540
F mm	800
G mm	830
H mm	1950

Poids / Weight

Kg	260
----	-----

Poids du pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg	12
----------	----

Puissance du moteur / Motor power

kW	0.75
----	------

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60 Hz