



**SPEED
VARIATOR**

1 SPEED



**CUTTING
KIT**

ADVANTAGE

FR - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).... ou avec une seule vitesse (standard). Sur demande: dispositif groupe de coupe, pour croissants, biscuits, pizzas, etc.... (uniquement pour version avec variateur de vitesse)

NL - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond band-uitrollers. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen worden gebruikt om alle soorten deegwaren (bladerdeeg, versnipperd deeg, zacht deeg, broodjes, enz. Hand- en pedaalbedieningselementen, zodat de bestuurder zijn handen vrij heeft. Bijzettafels die gemakkelijk kunnen worden opgetild of gedemonteerd, verplaatst en opgeslagen. Verkrijgbaar met snelheidsvariator (standaard met omvormer, voor fijnere verwerking)... of met één enkele snelheid (standaard). Op aanvraag: snij-unit, voor croissants, koekjes, pizza's, etc..... (alleen bij uitvoering met snelheidsregelaar).

DE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamond Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ... oder mit einer einzigen Geschwindigkeit (Standard). Auf Anfrage: Schneideeinheitenvorrichtung, für Croissants, Kekse, Pizzas, etc..... (nur bei Ausführung mit Frequenzumrichter).

FR Laminoires à bande

- Commandes manuelles et à pédale. Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Raclours et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire. Démontage et remontage des raclours aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bacs récolteurs sous les cylindres et sous les tapis.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).
- Châssis en acier peint (époxy). 4 roues, 2 fixes, 2 pivotantes avec freins.
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.

NL Band-uitrollers

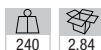
- Bedieningselementen voor handbediening en pedaal. Strips gemaakt van specifieke materialen voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.
- Nauwkeurige regeling van de dikte van de deegplaat, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.
- Eenvoudige demontage en hermontage van de schrapers, zonder gereedschap.
- Verchromde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders en onder de banden.
- Riem met dubbele rijrichting (rechts & links).
- Frame in gelakt staal (epoxy). 4 wielen, 2 vaste, 2 zwenkwielen met remmen.
- Laagspanningsregelaars 24V. Noodstopknop type "punch". Roosters voor rolbescherming, gemaakt van roestvrij staal.
- Tractiesysteem, zelfsmarend.
- Superieure bak voor de bloem.
- Mogelijkheid om de tafels te verhogen, zodat er minder ruimte nodig is voor opslag.

DE Teigausrollmaschinen

- Manuelle und Pedalsteuerung. Bänder aus speziellen Materialien für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Präzise Regulierung der Dicke der Teigplatte, konstante Produktion.
- Schaber und Halterungen aus speziellen Materialien (POM-C) für die Verwendung in Lebensmitteln.
- Demontage und Wiedereinbau der Abstreifer einfach und ohne Werkzeug möglich.
- Zylinder aus verchromtem Stahl.
- Auffangbehälter unter den Zylindern und unter den Bändern.
- Bandbewegung in beide Richtungen(re und li).
- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid). 4 Räder, 2 feste, 2 Lenkrollen mit Bremse.
- 24V- Niederspannungssteuerungen. Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch". Rollenschutzgitter aus Edelstahl.
- Traktionsystem, selbstschmierend.
- Oberer Auffangbehälter für Mehl.
- Die Arbeitsflächen können hochgeklappt werden, um Überlastungen bei der Lagerung zu vermeiden.



**1 SPEED
JOYSTICK & PEDAL CONTROL**



LM/50-10SS

6 576,00 EUR

mm : 2370x2700xh1380 kW : 0,55 : hp : 0,75 400/3N 50-60Hz

FR Laminoir à bande, sur socle, 500x1000 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim. fermé 580x920xh1940.
- Ouverture cylindres 0 - 36 mm, Ø laminage 60 mm.
- Vitesse 35 mètres/min.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.



NL Band-uitroller op voetstuk, 500x1000 mm

- 1 snelheid, transportbandbediening met joystick.
- Cilinderlengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afm. 580x920xh1940.
- Rolopening 0 - 36 mm, wals Ø 60 mm.
- Rijsnelheid 35 meter/min.
- Standaard: 2 roestvrijstalen oogstterminals, 2 deegrollen.

DE Teigausrollmaschine, Sockel, 500x1000 mm

- 1 Geschwindigkeit, Förderbandsteuerung mit Joystick.
- Länge zylinder 500 mm, Beistelltische von 1000x500 mm, Gesamtabmessungen 580x920xh1940.
- Öffnen der Zylinder 0 - 36 mm, Rollen Ø 60 mm.
- Vorwärtsgeschwindigkeit 35 Meter/min.
- Standard: 2 Ernteterminals aus Edelstahl, 2 Nudelholz.