



## P32/X

1 239,00 EUR

mm : 430x500xh630

kW : 0,25 : hp : 0,33

230/1N 50Hz

**FR** Laminoiner Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24 V, à touches sensibles.


**NL** Pizzaroller Ø 320 mm, 2 rollen, in R.V.S.

- Behandeling van 80 tot 210 gr. en regelbaar van 140 tot 310 mm in diameter.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, ronde vormen (hellende rollen).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S..
- Bediening met lage spanning 24 V, met tiptoetsen.

**DE** Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 320 mm, 2 Rollen

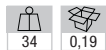
- Verarbeitung von 80 bis 210 g und Ø von 140 bis 310 mm, verstellbar.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigausrollmaschine "kalt", formt den Pizzateig rund (inkl. Rollen).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl.
- Niedervoltspannung 24V, berührungsempfindlich.

## ADVANTAGE

**FR** Les laminoirs ne nécessitent pas de personnel spécialisé, ils permettent de grosses économies en temps et en argent. Conçus pour apporter des solutions pratiques à la préparation de pizzas, pain, tartes, etc.

**NL** De rollers hoeven geen gespecialiseerd personeel voor het gebruik, ze laten toe tijd en geld te winnen. Ontworpen om praktische oplossingen te vinden voor het bereiden van pizza's, brood, taart, enz.

**DE** Diese Teigausrollmaschinen brauchen kein spezialisiertes Personal. Man spart viel Zeit und Geld. Eine praktische Lösung für die Herstellung von Pizzen, Brot, Kuchen, etc.



## PAD

48,00 EUR

mm : 150x150xh50

**FR** Commande à pédale

**NL** Pedaalbediening

**DE** Pedalbediening

## P42/X

1 402,00 EUR

mm : 530x530xh730

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

**FR** Laminoiner Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox.
- Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles.


**NL** Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen, in R.V.S.

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, ronde vormen (hellende rollen).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S.
- Bediening met lage spanning 24 V, met tiptoetsen.

**DE** Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigausrollmaschine "kalt", formt den Pizzateig rund (inkl. Rollen).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglasschutz, weitere Teile aus Edelstahl.
- Niedervoltspannung 24V, berührungsempfindlich.



## PAD

48,00 EUR

mm : 150x150xh50

**FR** Commande à pédale

**NL** Pedaalbediening

**DE** Pedalbediening