



P42/XVM

1 102,00 EUR

mm : 570x400xh450 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

FR Laminoiner Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Laminoiner compact et économique.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau).
- Rouleau en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox.
- Commandes à basse tension 24 V.

NB: pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.

NL Pizzaroller Ø 420 mm, 1 rol "Linear", in R.V.S.

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
- Compacte en economische pizzaroller.
- Vervaardigt in R.S.V. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, op platen (1 enkele rol).
- De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de rol in R.V.S..
- Bediening met lage spanning 24V.

NB: geen bedieningspedaal beschikbaar.

DE Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 1 Rolle "Linear"

- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
- Teigausrollmaschine kompakt und kostensparend.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Blechen (nur 1 Rolle).
- Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Schutzvorrichtung aus Edelstahl.
- Niedervolt-Spannung 24V.
- Hinweis: keine Pedalbedienung möglich.

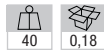


ADVANTAGE

FR Les lamineurs 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.



P42/XV

1 468,00 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.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (rouleaux parallèles).
- 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.
- Commande à pédale, livrée de série.

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

- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- "Koud" uitrolsysteem, pizzadeeg, op platen (parallele 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.
- Pedaalbediening, standaard geleverd.

DE Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen "Linear"

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



PAD INCLUDED

