

Laminoir vertical pour pizza de diamètre 140 à 400 mm, poids des patons 80 à 400g



Informations produit

- › Formeuses à froid de fonds de pizzas ou de tartes flambées. Entraînement par courroie. Interrupteur marche/arrêt. Pédale de commande en accessoire. Alimentation électrique 230V (Mono).

Avantages



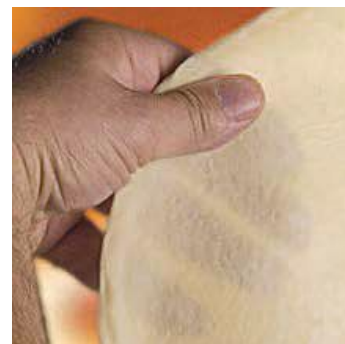
+ Construction inox

Construction en acier inox



+ Jeu de rouleaux

2 jeux de 2 rouleaux de laminage en
plastique alimentaire



+ Production pizza/heure

Production : environ 100 fonds de
pizza/heure



+ Réglage d'épaisseur

Réglage d'épaisseur de la pâte

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Diamètre des pizzas (mm)	140 à 400
Poids des pâtons (g)	80 à 400
Laminage en bande (mm)	Non
Modèle	Fond rond

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	375
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

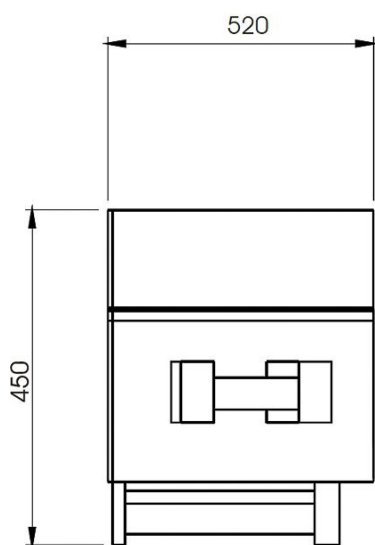
Poids net (kg)	30
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	520x450x712

LOGISTIQUE

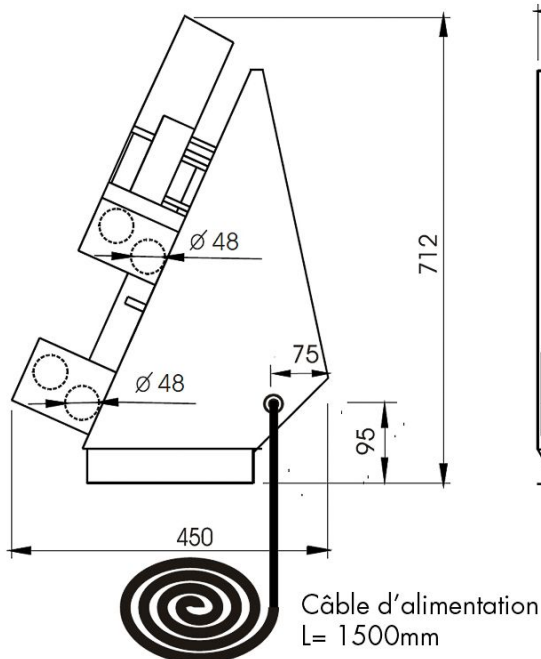
Poids brut (kg)	38
-----------------	----

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr

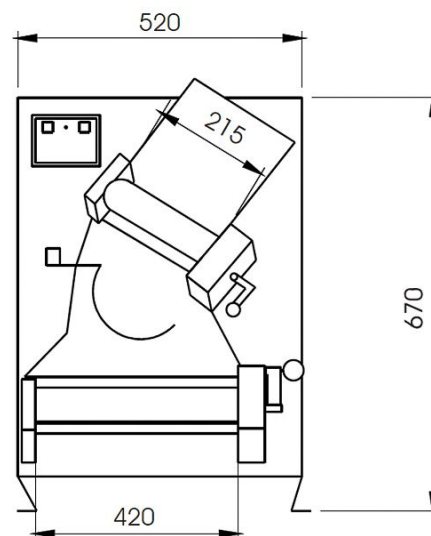
Vue de Dessus



Vue de Côté



Vue de Face



Accessoires et options

Accessoires

0S330000 Pédale de commande IF