

Laminoir vertical pour pizza de diamètre 260 à 400 mm, poids des patons 100 à 700g



Informations produit

- › Formeuses à froid de fonds de pizzas ou de tartes flambées. Entraînement par courroie. Interrupteur marche/arrêt. Modèle spécial pour tartes flambées et plaques 600x400. 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)	260 à 400
Poids des pâtons (g)	100 à 700
Laminage en bande (mm)	Oui
Modèle	Fond oval

ALIMENTATION

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

DIMENSIONS ET POIDS

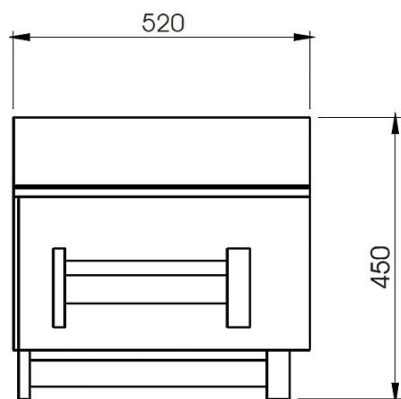
Profondeur (mm)	450
Largeur (mm)	520
Hauteur (mm)	750
Poids net (kg)	30
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	520x450x750

LOGISTIQUE

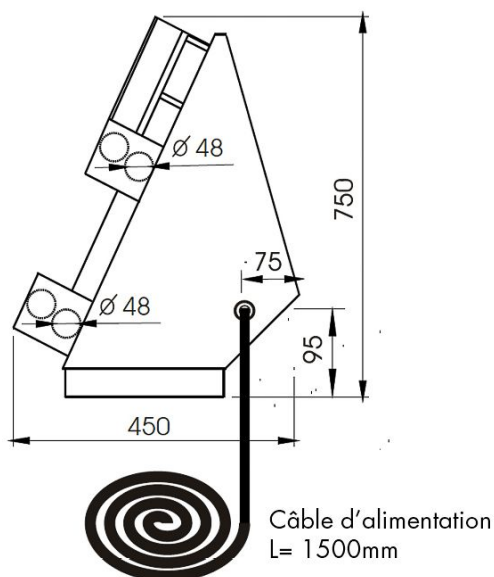
Poids brut (kg)	38
-----------------	----

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

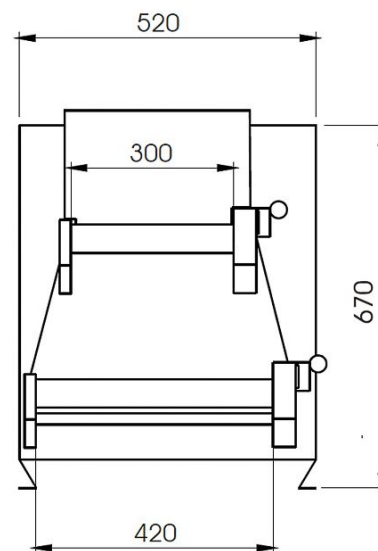
Vue de Dessus



Vue de Côté



Vue de Face



Accessoires et options

Accessoires

0S330000 Pédale de commande IF