Laminoir

POIDS PORTION DE PÂTE RÉALISÉE : de 210 à 600 grammes – DIAMÈTRE PÂTE : de 26 à 40 cm

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm
P05RP24016	RM42TA	⟷ 53 ↗ 52 ↕ 69

Contrôle
Numérique

Poids kg
35

Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
0.37	230	1N+T	50/60



NOSEM - Le Thalès – 1, rue du Gabian – 98000 Monaco – Tél : 00 377 97 98 40 90 – Fax : 00 377 97 98 40 99 –www.nosem.mc

Laminoir

Code
P05RP24016

Modèle
RM42TA

Caractéristiques générales

Personnalisez l'épaisseur de la pâte à l'aide des leviers de réglage, de 0,4 mm à 4 mm.

Facilite l'étalement des pâtes à pain, pizza et fougasse, même à froid.

La pédale électrique pratique permet d'accélérer encore l'utilisation de la machine.

Choisissez entre une ou deux paires de rouleaux, parallèles ou obliques, selon vos besoins.

Laminoir

Code
P05RP24016

Modèle
RM42TA

Options



PÉDALE ÉLECTRIQUE
PÉDALE ÉLECTRIQUE POUR AUTOMATISER L'UTILISATION DU LAMINOIR

Code
S66CI54002