

Laminoir à pâtisserie

Viennoiserie · Feuilletage · Pizzeria

TAPIS JUSQU'À 1,60 M

Tapis 500 ou 600 mm | Version table ou sur pieds | Triphasé 400 V

Des pâtes feuilletées régulières, sans effort.

Laminoir à tapis pour viennoiserie, feuilletage et pâtes de boulangerie. Deux largeurs de tapis (500 et 600 mm) et longueurs de 850 à 1 600 mm. Deux versions de table pour les laboratoires compacts. Variateur de vitesse en option, et dispositif de découpe de croissants sur les modèles 600/1400 et 600/1600.

POINTS FORTS

- Tapis de 500 ou 600 mm de large
- Longueur de tapis de 850 à 1 600 mm
- Dispositif coupe-croissant en option (600/1400 et 600/1600)

LAMINOIR À TAPIS — 400 V triphasé, 50 Hz

Modèle	Version	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Largeur tapis (mm)	Longueur tapis (mm)
500 / 850	de table	2120 × 940 × 640	126	0,50	500	850 × 2
500 / 1000	de table	2420 × 940 × 640	128	0,50	500	1000 × 2
500 / 850	sur pieds	2120 × 940 × 1360	173	0,50	500	850 × 2
500 / 1000	sur pieds	2420 × 940 × 1360	175	0,50	500	1000 × 2
500 / 1200	sur pieds	2820 × 940 × 1360	181	0,50	500	1200 × 2
600 / 1000	sur pieds	2490 × 1090 × 1300	229	0,75	600	1000 × 2
600 / 1200	sur pieds	2790 × 1090 × 1300	239	0,75	600	1200 × 2
600 / 1400	sur pieds	3240 × 1090 × 1300	247	0,75	600	1400 × 2
600 / 1600	sur pieds	3810 × 1090 × 1300	266	0,75	600	1600 × 2

Autres tensions sur demande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Variateur de vitesse (alimentation monophasée 230 V)
- Dispositif de découpe de croissants (rouleau à triangles 140 × 170 mm), uniquement sur les modèles 600/1400 et 600/1600 avec variateur