



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/MC40	Laminoiner en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 40 cm de long, adapté aux pâtes à sucre, pâte d'amande et chocolat plastique, V.230/1, Kw.0,37, Poids 25 Kg, dim.mm.520x480x420h	€ 1.128,15 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE
LAVE-PÂTES PROFESSIONNEL avec 1 PAIRE de ROULEAUX de 40 cm de long :

- machine conçue pour le traitement du chocolat plastique, des pâtes à sucre, de la pâte d'amande et de nombreux autres types de feuilles depuis la pâte d'amande jusqu'à la pâte brisée ;
- structure robuste entièrement en acier AISI 304 ;
- conception simple et compacte ;
- Rouleaux de 40 cm de long en résine acétalique ;
- réglage millimétrique de l'épaisseur (de : 0 à 4,5 mm), qui permet d'obtenir des tôles très fines
- s toboggan moulé et recouvert de téflon équipé de rouleaux fous en résine conçus pour faciliter le glissement de la pâte ;
- RESPECTANT TOUTES LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	25
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	420

