

Laminoir à Pâte - 30 cm

CB70730115



CombiSteel

Le laminoir à pâte de 30 cm est un équipement professionnel essentiel pour les métiers de la restauration et de la collectivité. Avec une alimentation de 230V et une puissance de 180W, il offre une performance optimale pour étaler et découper la pâte avec précision. Sa hauteur de 630 mm, sa longueur de 540 mm et sa profondeur de 510 mm en font un outil robuste et fiable pour la préparation de divers plats comme des pâtes fraîches, des pizzas ou des feuilletés.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 540	Profondeur (mm) : 510
Hauteur (mm) : 630	Poids (kg) : 40	Puissance (W) : 180

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------