

SOMERSET®

Tel: 978.667.3355

800.772.4404

Fax: 978.671.9466

Email: somerset@smrset.com

www.smrset.com



LAMINOIR À PÂTE

CDR-1100

LAMINOIR À PÂTE COMPACT DE 11" (28cm)

IDÉAL POUR LA PIZZA DE MÊME QUE:

- Calzones
- Pâte à tarte
- Pain pita
- Pain Tortillas
- Pâte roulée
- Biscuits
- Pâte feuilleté
- Pâtes sucrées
- Perogies

CARACTÉRISTIQUES

- Produis jusqu'à 500 -600 morceaux par heure, jusqu'à 11" (28 cm) de large
- Modèle compact avec opération frontale
- La conception compacte et ergonomique le rend facile à utiliser
- Aplanis la pâte à une épaisseur uniforme en quelques secondes
- La construction d'acier inoxydable à 100% combine sécurité, hygiène, vitesse, simplicité, longévité, et une valeur exceptionnelle.
- Rouleaux antiadhésifs synthétiques de série (rouleaux en acier disponible sur demande)



AVANTAGES DU PRODUIT

- Le laminoir compact d'utilisation latérale le plus avancé
- Grattoirs à ressort aisément détachables pour un nettoyage facile
- Conception compacte, idéale pour l'utilisation dans un espace limité
- Dispositifs d'interruption automatique pour votre sécurité
- Conception ergonomique pour une utilisation facile
- Commodité d'une opération latérale
- Le grand trémi accepte de grands morceaux de pâte
- Le mécanisme d'entraînement ne nécessite aucun entretien
- Le mécanisme d'entraînement isolé du secteur de rouleaux
- Sécuritaire, facile à utiliser et facile à nettoyer
- Construction soudée à 100% d'acier inoxydable
- Ajustements simples du manchon pour une épaisseur précise et uniforme de la pâte

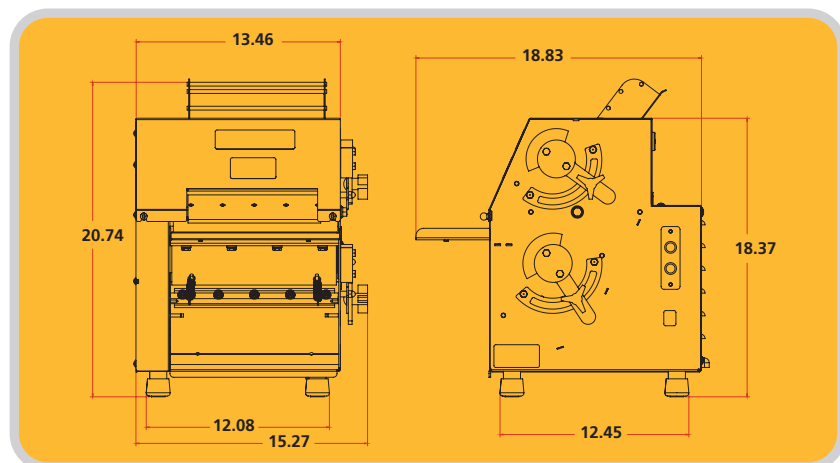


POUR UNE UTILISATIONS DANS L'INDUSTRIE DES :

- | | | | |
|---------------|------------------|-------------------------|----------------|
| • Pizzerias | • Établissements | • Restaurants Mexicains | • Cafés |
| • Restaurants | • Écoles | • Autre production | • Boulangeries |

SPÉCIFICATIONS

(Spécifications sujet au changement sans préavis)



Rouleaux: 3,5" dia. par 11" longueur
(8,8 cm dia. par 28cm longueur)

Grattoirs: Synthétiques, à ressorts,
détachables

Roulement à billes: scellés, lubrifié de
façon permanente, puissance 1/4"HP",
monophasé, exempt d'entretien,
115V/60Hz ou 220V/50Hz

Finition: 100% acier inoxydable

Jambes: 1 " acier inoxydable avec des
bottines en caoutchouc

Poids d'expédition: 105 lbs (47,7kgr)