

SOMERSET®

Tel: 978.667.3355

800.772.4404

Fax: 978.671.9466

Email: somerset@smrset.com

www.smrset.com



CDR-2100

LAMINOIR À PÂTE

IDÉAL POUR PIZZA DE MÊME QUE:

- Pain Tortillas
- Biscuits
- Feuilleté
- Pain pita
- Pâte à la tarte
- Pâte douce
- Calzones
- Petits pains de cannelle
- Perogies
- Roti
- Pâte roulée

TRAITS SPÉCIAUX

- Produis 500 -600 morceaux par heure jusqu'à 20" (51 cm)
- La conception ergonomique le rend facile à utiliser et à nettoyer
- Aplanis la pâte à une épaisseur uniforme en quelques seconds
- 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)



Le "Doyen" des laminoirs à opération latérale. Lamine jusqu'à 20" (51cm) de diamètre en quelques secondes.

CDR-2100 ROULEAUX SYNTHÉTIQUES

CDR-2100M ROULEAUX MÉTALLIQUES

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 des rouleaux
- Sécuritaire, facile à utiliser et facile à nettoyer
- Construction soudée tout d'acier inoxydable, pour une meilleure hygiène et une plus grande puissance
- Les ajustements simples de la manche pour l'épaisseur uniforme précise de la pâte

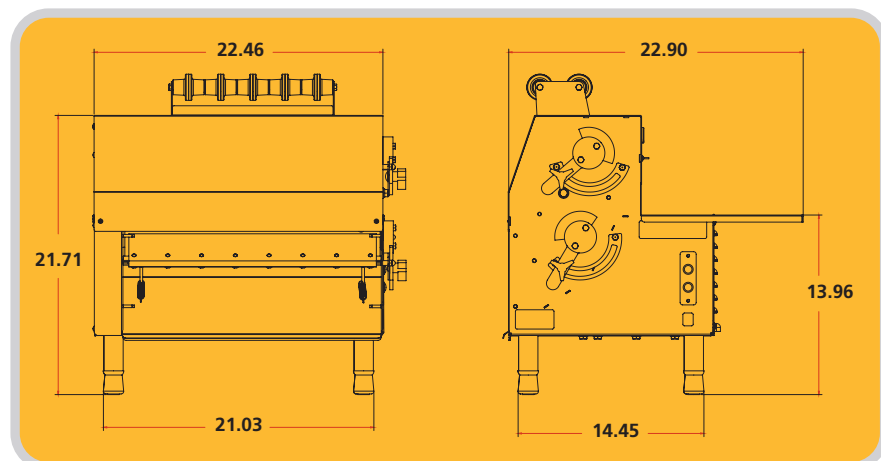


UTILISATIONS D'INDUSTRIE

- Pizzeria
- Restaurants
- Établissement
- Écoles
- Restaurant mexicains
- Autre production
- Cafés
- Boulangeries
- Établissements indiens

SPÉCIFICATIONS

(Spécifications sujet au changement sans préavis)



Rouleaux: 3,5" dia. par 20" longueur
(8,89 cm dia. par 50,80 cm longueur)

Grattoirs: Synthétiques, à ressorts,
détachables

Roulement à billes: scellés, lubrifié de
façon permanente

Moteur d'embrayage: Grande puissance,
¾ "HP", exempt d'entretien, monophasé,
115V/60Hz ou 220V/50Hz

Finition: tout acier inoxydable

Jambes: 4" réglable, acier inoxydable

Poids d'expédition: 210 Lbs (45kg)