

SOMERSET®

Tel: 978.667.3355

800.772.4404

Fax: 978.671.9466

Email: somerset@smrset.com

www.smrset.com



LAMINOIR À PÂTE

CDR-2000

Notre Laminoir de pâte à pizza frontal et compact le plus avancé ! Lamine la pâte jusqu'à 20" (51cm) de diamètre en quelques secondes.

IDÉAL POUR PIZZA DE MÊME QUE:

- Tortillas de farine
- Brioche à la cannelle
- Pain pita
- Pâtes à tarte
- Biscuits
- Calzones
- Pâte sucrés
- Pierogi
- Pâte roulées

TRAITS SPÉCIAUX:

- Lamine 500 -600 morceaux par heure jusqu'à 15" (38 cm)
- Livré avec rouleaux antiadhésifs synthétiques (standard)
- Sa conception ergonomique le rend facile et simple à utiliser
- Lamine la pâte à une épaisseur uniforme en quelques secondes
- Sécuritaire, facile à utiliser et facile à nettoyer
- Construction soudée tout d'acier inoxydable, pour une meilleure hygiène et une plus grande puissance



SOMERSET

LAMINOIR À PÂTE

CDR-2000

CDR-2000 ROULEAUX SYNTHÉTIQUES

CDR-2000M ROULEAUX MÉTALLIQUES

AVANTAGES DU PRODUIT

- Le laminoir compact d'utilisation frontale le plus avancé
- Les grattoirs à ressort sont aisément détachables pour un nettoyage facile
- Conception compacte, idéale pour l'usage dans l'espace limité
- Dispositifs d'interruption automatique pour votre sécurité
- Conception ergonomique pour une utilisation facile
- L'aspect pratique d'une utilisation frontale
- Le grand trémi accepte de grands morceaux de pâte
- Le mécanisme d'entraînement est exempt d'entretien
- Le mécanisme d'entraînement est 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
- Ajustements simples et précis de la manche pour une épaisseur uniforme de la pâte

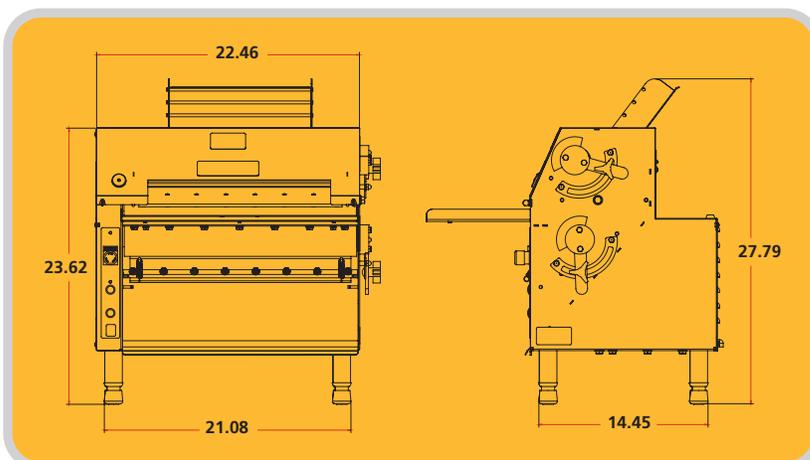


UTILISATIONS D'INDUSTRIE

- Pizzerias
- Institutions
- Établissements mexicains
- Cafés
- Restaurants
- Écoles
- Autre production alimentaire ethnique
- Boulangeries

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, lubrifiés de façon permanente

Moteur d'embrayage: grande puissance, 3/4 "HP", monophasé, exempt d'entretien
115V/60Hz ou 220V/50Hz

Finition: tout d'acier inoxydable

Jambes: 4" ajustables, acier inoxydable

Poids d'expédition: 210 lbs (95,5 kg)



FABRIQUÉ AUX ÉTATS UNIS. 06.04.13