

SOMERSET

Tél. 978.667.3355

800.772.4404

Télécopieur : 978.671.9466

Courriel : somerset@smrset.com

www.smrset.com



CDR-100

LAMINOIR À PÂTE

IDÉAL POUR:

- Les brioches à la cannelle
- Les beignets soufflés à la levure
- Les danoises
- La production de pâtisseries
- Le laminage de pâte
- Les fonds de tartes
- Les pizzas d'un max. de 10 po (25cm)
- Les pâtes
- Les fondants

ATTRAITES PRINCIPAUX :

- Lamine la pâte jusqu'à 10 po (25cm) de large
- Est expédié de série avec des rouleaux synthétiques antiadhérents
- Lamine 500 à 600 morceaux à heure
- La conception ergonomique le rend facile et simple à utiliser
- Le corps en acier inoxydable offre de la sécurité, de la propreté, de la vitesse, de la simplicité, de la durabilité et un faible coût



CARACTÉRISTIQUES

- Réglages simples à l'aide d'une poignée pour obtenir une épaisseur de pâte uniforme et précise
- Rouleaux synthétiques éliminant l'accumulation de pâte
- Arrêt automatique grâce à des capteurs de sécurité
- Compact, idéal pour une utilisation dans un espace restreint
- Conception ergonomique facilitant l'utilisation
- Commandes latérales pratiques
- Mécanisme d'entraînement sans entretien
- Mécanisme d'entraînement isolé de la zone des rouleaux
- Sécuritaire, simple, facile à utiliser, facile à nettoyer
- Corps hygiénique, robuste, entièrement en acier inoxydable soudé
- Grattoirs à ressorts facilement amovibles offrant un nettoyage facile

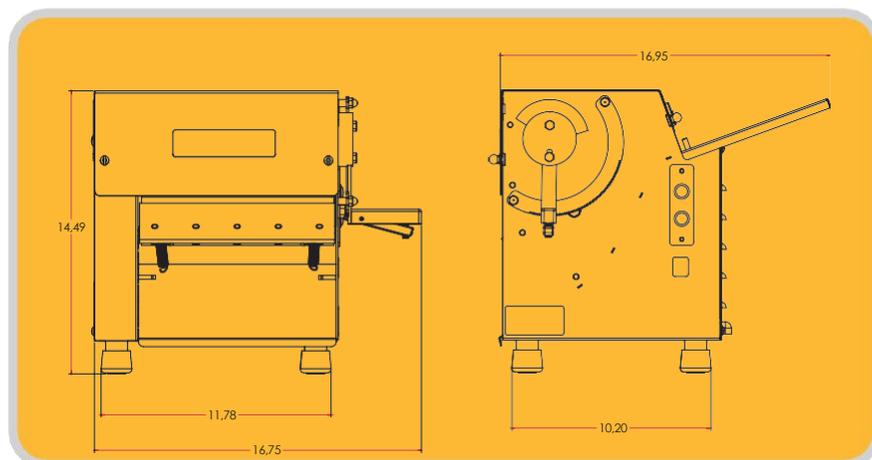


UTILISATIONS INDUSTRIELLES :

- Boulangeries • Beigneries • Institutions • Écoles • Hôpitaux • Pizzerias

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis)



Rouleaux : 3,5 po de dia. par 10 po de longueur (8,89 cm de dia. par 25,5 cm de longueur)

Grattoirs : synthétiques, à ressorts, amovibles

Roulements : roulements à billes scellés, lubrifiés en permanence

Moteur à engrenages : robuste de 1/4 CV, sans entretien, monophasé, 115 V/60 Hz ou 220 V/50 Hz

Finition : Entièrement en acier inoxydable

Pattes : acier inoxydable de 1 po

Poids à l'expédition : 70 lb (32 kg)