SOMERSET

Tél.: 978.667.3355 800.772.4404

Télécopieur : 978.671.9466

Courriel: somerset@smrset.com

www.smrset.com

CDR-115

PRÉPARATEUR DE PÂTE

Augmentez la production avec l'ultime préparateur de pizza!



- Opération en une seule passe
- Préparez la pizza sur le plateau pour la faire tourner ou la mettre directement au four
- Lamine la pâte jusqu'à 11 po (28 cm) de large

SOMERSET

PR ÉPARATEUR DE PÂTE



CARACTÉRISTIQUES

- Des rouleaux synthétiques éliminent l'accumulation de pâte
- Arr ê t automatique grâce à des capteurs de sécurité
- Compact, idéal pour une utilisation dans un espace restreint
- Corps hygiénique, robuste, entièrement en acier inoxydable soudé
- Grattoirs à ressorts facilement amovibles offrant un nettoyage facile
- Réglages simples à l'aide d'une poignée pour obtenir une épaisseur de pâte uniforme et précise
- Conception ergonomique facilitant l'utilisation
- Mécanisme d'entraînement isolé de la zone des rouleaux
- Sécuritaire, simple, facile à utiliser, facile à nettoyer

Étirer ou faire tourner à la main







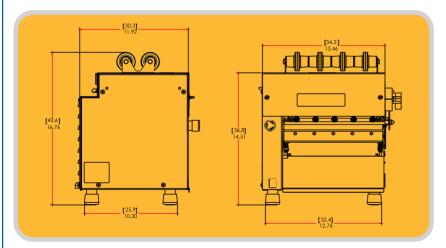
UTILISATIONS INDUSTRIELLES:

- ·Institutions ·Écoles Pizzérias Restaurants
- Production alimentaire ethnique
 Cafés
 Pâtisseries

CARACT É RISTIQUES TECHNIQUES

BREVET EN INSTANCE

(Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis)



Rouleaux: 3,5 po (8,89 cm) de dia. 11 po (28 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, 2,3 A ou 220

V/50 Hz, 1,2 A

Finition: entièrement en acier inoxydable

Poids: 75 lb (34 kg)

Poids à l'exp é dition: 85 lb (38,5 kg)







