

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



WARNING
DO NOT OPERATE THIS MACHINE
DO NOT FEED HANDS OR
FEET INTO THE ROLLERS.
PLEASE DISCONNECT ALL
POWER BEFORE CLEANING
OR MAINTENANCE.

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

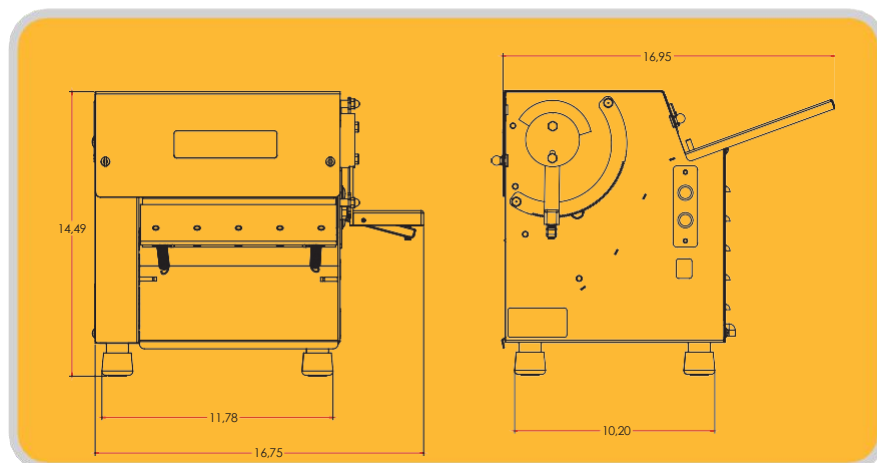


UTILISATIONS INDUSTRIELLES :

- 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)