

SOMERSET

Tél. : 978.667.3355

800.772.4404

Télécopieur : 978.671.9466

Courriel : somerset@smrset.com

www.smrset.com



ROULEUR DE PÂTE GÉANT DE 25 po (64 cm) DE LARGE

CDR-2500

Le **PLUS GRAND** rouleur de pâte à deux passes dans le monde de la pizza.
Fait de la pâte jusqu'à 25 po (64 cm) de diamètre en quelques secondes

IDÉAL POUR LES PIZZAS, AINSI QUE :

- Les tortillas à la farine
- Le laminage
- Les brioches à la cannelle
- Le pain p ita
- Les fonds de tartes
- Les biscuits
- Les calzones
- Les pâtes sucrées
- Les pierogis
- Les abaisses

ATTRAITES PRINCIPALES :

- Lamine 500 à 600 morceaux à l'heure
- Est expédié de série avec des rouleaux synthétiques antiadhérents
- La conception ergonomique le rend facile et simple à utiliser
- Lamine la pâte à une épaisseur uniforme en quelques secondes
- 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



CDR-2500 ROULEAUX SYNTHÉTIQUES

CARACTÉRISTIQUES

- Réglages simples à l'aide d'une poignée pour obtenir une épaisseur de pâte uniforme et précise
- Grattoirs à ressorts facilement amovibles offrant un nettoyage facile
- Arrêt automatique grâce à des capteurs de sécurité
- Compact, idéal pour une utilisation dans un espace restreint
- Conception ergonomique facilitant l'utilisation
- Utilisation de l'avant pratique
- La grande trémie accepte les gros morceaux de pâte
- Mécanisme d'entraînement sans entretien
- Mécanisme d'entraînement isolé de la zone des rouleaux
- Corps hygiénique, robuste, entièrement en acier inoxydable soudé
- Sécuritaire, simple, facile à utiliser, facile à nettoyer

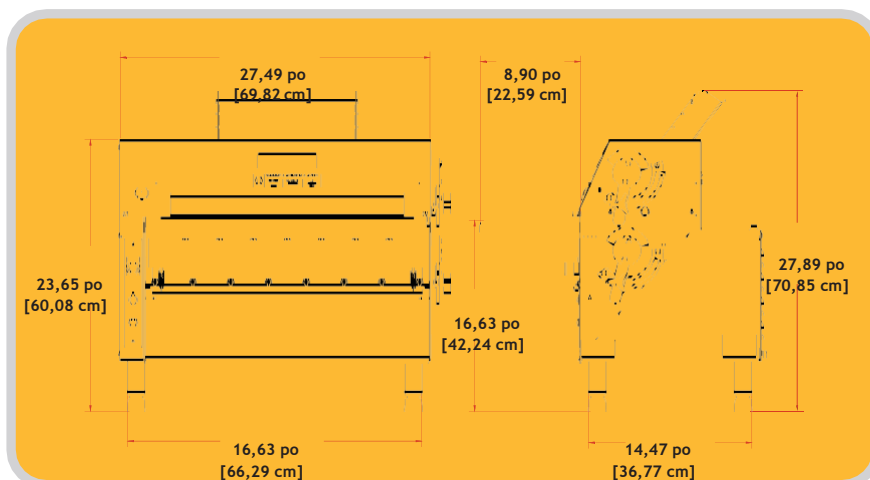


UTILISATIONS INDUSTRIELLES :

- Pizzerias
- Restaurants
- Institutions
- Écoles
- Établissements de mets mexicains
- Autres productions alimentaires ethniques
- Cafés
- Boulangeries

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

(Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis)



Rouleaux : 3,5 po de dia. par 25 po de longueur (8,90 cm de dia. par 63,5 cm de longueur)

Grattoirs : synthétiques, à ressorts, amovibles

Roulements : roulements à billes scellés, lubrifiés en permanence

Moteur à engrenages : robuste de 3/4 CV, monophasé, sans entretien, 115 V/60 Hz ou 220 V/50 Hz

Finition : entièrement en acier inoxydable

Pattes : 4 po réglables, acier inoxydable

Poids à l'expédition : 230 lb, 104 kg