

Ref: LM/60-140VV

Laminoir à bande sur socle, 600x1400mm - Vitesse variable



- mm (LxPxH) :3170(3690)x1060xh1170
- kW :0,75
- Hp : 1.02
- Volt : 400/3N 50-60Hz
- kg :308
- M³ : 2,38

- Commandes mécaniques, tapis manipulable par un bras de levier.
- Version sur socle, 4 roues, 2 fixes, 2 pivotantes avec freins
- Commandes manuelles et à pédale.
- Bac à farine supérieur, amovible.
- Tables démontables.
- Relevage grilles de sécurités assisté par pistons.
- Vitesse variable (10 tours/m à 60 tours/m), avec Inverter.
- Tables latérales de 1400x600 mm (relevables ou démontables)
- Longueur cylindres 600 mm
- Ouverture des cylindres de 0 - 50 mm, diamètre de laminage 80mm.
- Vitesse d'avancement 35 mètres/minute
- Dimensions d'encombrement fermé 620x1060xh2300
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.
- Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Raclours et supports réalisées avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.
- Démontage et remontage des raclours aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bacs récolteurs sous les cylindres et sous les tapis.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche)
- Châssis en acier peint (époxy).
- Commandes à basse tension 24V
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

- Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).... ou avec une seule vitesse (standard). Sur demande: dispositif groupe de coupe, pour croissants, biscuits, pizzas, etc.... (uniquement pour version avec variateur de vitesse)