

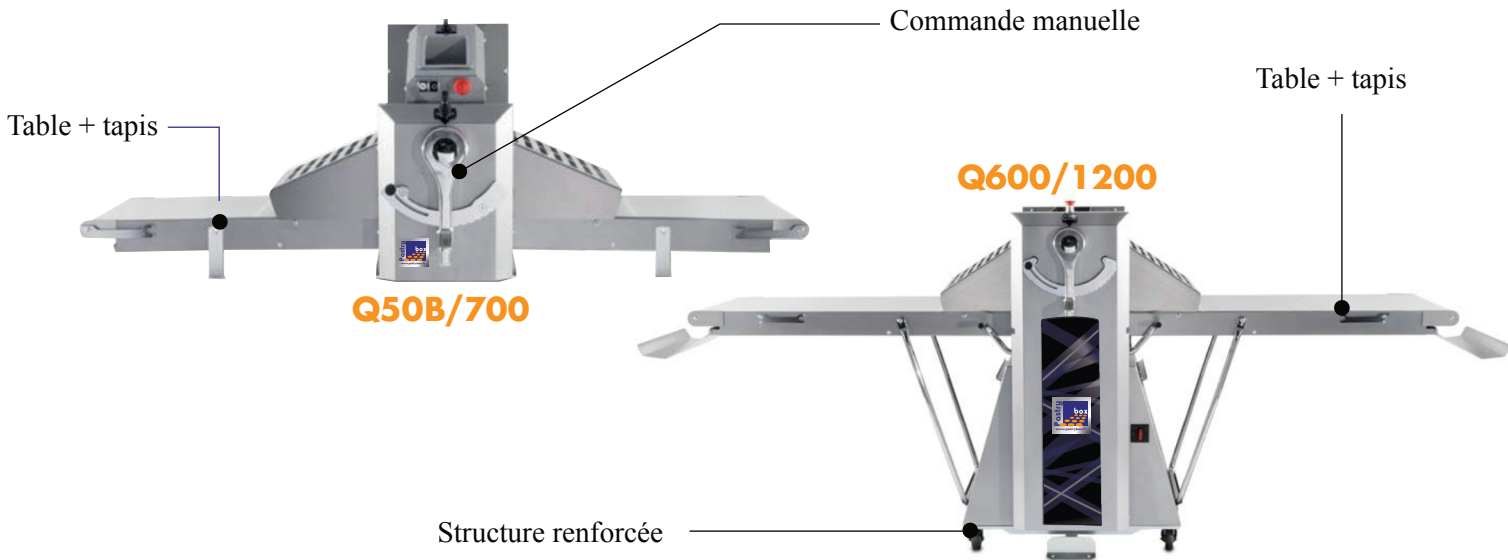
Présentation des laminoirs

Puissance et fiabilité

Les laminoirs permettent d'étaler tous types de pâtes.
Sur table ou socle à roulettes

Idéal pour le laminage de tous types de pâte.

Destiné aux laboratoires de pâtisserie, boulangerie, restaurant et pizzeria.



Caractéristiques générales :

- Cylindres de laminage chromés et rectifiés
- Racleurs facilement démontables, nettoyage facile et rapide.
- Tapis à vitesse différentielle sur toute la gamme
- Commandes manuelle et au pied par pédale de série
- Disponible en 1 vitesse ou vitesse variable
- Vitesse de sortie : 35m./mm
- Grilles de sécurité en inox
- Bâti et pignonnerie acier
- Moteurs carénés avec bac de farine intégré
- Bac de réception de farine pour les modèles sur pieds

MODELE	Dim.tapis (mm)	Vitesse (m/min)	Ouverture cylindres	Puissance kW
Q50B/700	488/700	35	0-40	0.55
Q600/1200	584/1200	35	0-50	0.75
Q600/1400	584/1400	35	0-50	0.75
Q670/1600	654/1600	35	0-60	1.50



Présentation des laminoirs

Table + tapis



Gamme QT

Caractéristiques générales :

- Possible de configurer jusqu'à 100 programmes différents
- Commandes automatiques
- Commencement du travail par la table de droite ou de gauche
- Réglage de la vitesse des tapis et des cylindres jusqu'à 60m/min.
- Inversion automatique des tapis
- Tables repliables
- Grilles de protection en acier inox
- Le nouveau système de levage et descente des cylindres, actionné par des vis en bain d'huile, permet à l'utilisateur d'obtenir sans aucune difficulté des épaisseurs très mince même en cas de pâtes dures.
- Ouverture cylindres: 0-60 mm
- Vitesse: 10-60 m./mn

	Dim. tapis mm	Vitesse m/min	Ouverture cylindres (mm)	Puissance Kw
QT670/1200	654/1200	10-60	0-60	2,1
QT670/1400	654/1400	10-60	0-60	2,1
QT670/1600	654/1600	10-60	0-60	2,1
QT670/1800	654/1800	10-60	0-60	2,1
QT670/2000	654/2000	10-60	0-60	2,1

Options pour laminoirs automatiques QT670

Structure porte-plans avec étagère et roues
Farineur automatique et amovible
Enrouleur automatique
Plan renforcé pour système de découpe
Box découpe en acier INOX (H. max. de la pâte 10mm)
Rouleaux pour croissant ou pain chocolat 140x130 mm
Rouleaux de différentes tailles

FORMATION
PAR
NOTRE
DÉMONSTRATEUR INCLUSE