



La construction robuste de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse tout en préservant sa qualité. L'épaisseur et le diamètre sont réglables.  
Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azimes etc.

**Laminoir FI32N**

pour des abaisses de max. 300 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 80 - 210 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 490 x P 510 x H 640 mm  
Poids : 36 kg  
**Référence : 100.986N**   
**CHF 1'610.- / R1**




**Laminoir FI42N**

pour des abaisses de max. 400 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Poids des pâtons 210 - 700 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 760 mm  
Poids : 44 kg  
**Référence : 100.987N**   
**CHF 1'720.- / R1**



**Laminoir FIP42N**

Pour des abaisses rectangulaires  
pour des abaisses de max. 420 mm  
Acier inoxydable 18/10  
Pour pâtons de 210 à 1400 gr.  
Puissance : 1NAC 230V - 0.37 kW  
Dimensions : L 590 x P 510 x H 700 mm  
Poids : 45 kg  
**Référence : 100.988N**   
**CHF 1'860.- / R1**