Baker Box

Pastry Box

NOS LAMINOIRS

LAMINOIR SUR TABLE

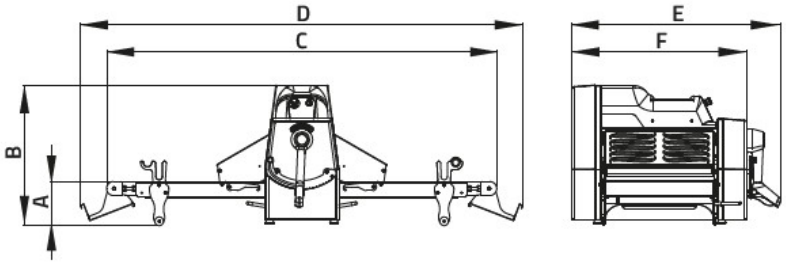
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

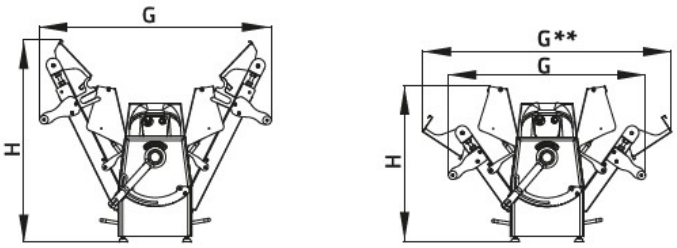
- Pratique et innovant
- Commande manuelle à levier
- Tôles non amovibles
- Carter moteur en ABS antichoc
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 1 à 40 mm
- Tension 400 V 50 HZ 0,75 PH 0,55 kw
- Peint gris et capot rouge





SHB50B75	
A (mm)	205
B (mm)	650
C (mm)	1820
D (mm)	2070
E (mm)	980
F (mm)	820
G (mm)	1100
H (mm)	*950 / 865
Largeur tapis (mm)	500
Poids (kg)	135





Modèle	Dimensions tapis
SHB50B75	500X750 MM

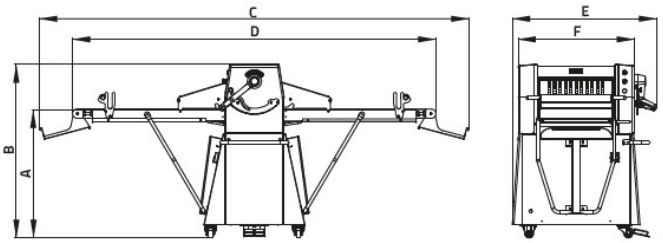
LAMINOIR SUR SOCLE

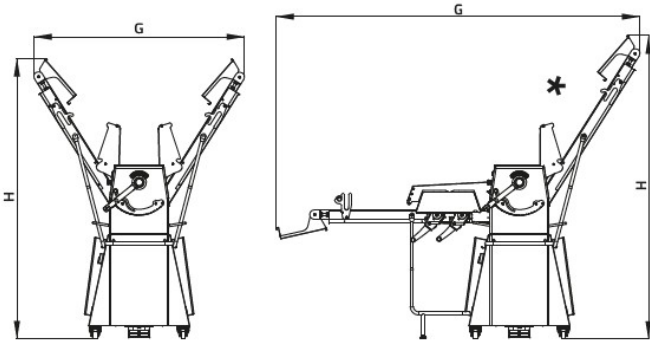
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Laminoir sur socle
- Commande manuelle à levier
- Tôles non amovibles
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Boitier en métal
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 1 à 50 mm
- Tension 400 V 50 HZ 3 PH
- Peint gris



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SHE60120	920	1235	3020	2550	1030	820	1475	1985	600	215
SHE60140	920	1235	3410	2940	1130	920	1690	2150	600	280





Modèle	Dimensions tapis
SHE60120	600x1200 MM
SHE60140	600x1400 MM

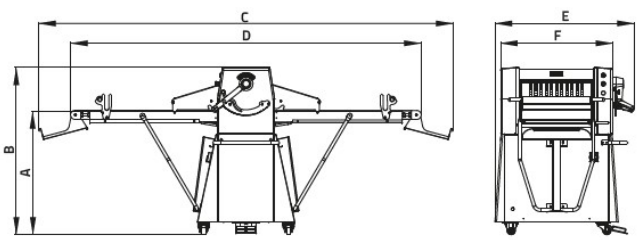
LAMINOIR SUR SOCLE ET STATION DE COUPE

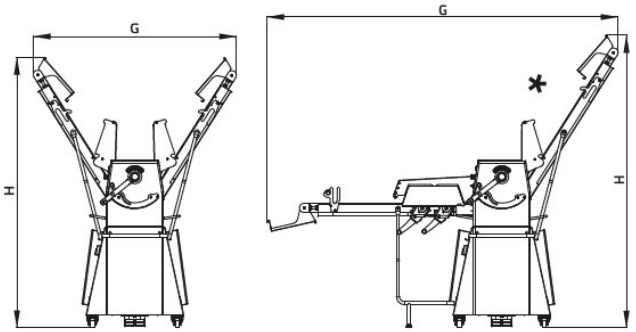
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Laminoir sur socle et station de coupe
- Commande manuelle à levier
- Tôles amovibles
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus
- Boîtier en métal
- Cylindre de diamètre 80 avec ouverture de 1 à 50 mm
- Tension 230 V 50 HZ 1 PH



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SHE6014DT	920	1235	3410	2940	1130	920	2560	2150	600	310
SHE6016DT	920	1235	3810	3345	1130	920	-	-	600	315





Modèle	Dimensions tapis
SHE6014DT	600x1400 MM
SHE6016DT	600x1600 MM

OPTIONS PAGE 65

LAMINOIR AUTOMATIQUE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

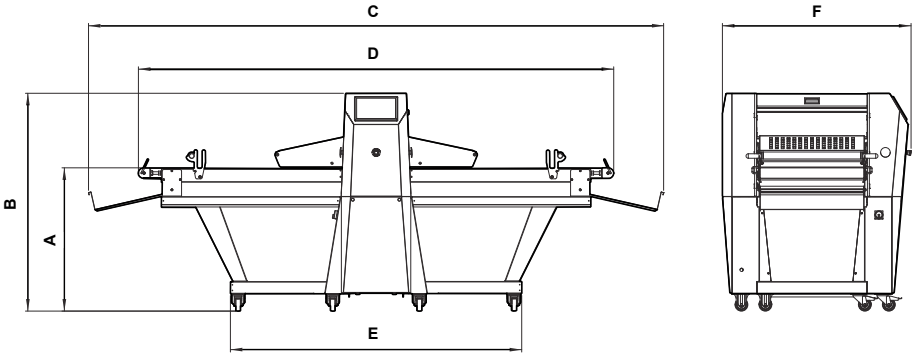
- Laminoir sur socle
- Écran tactile 10 pouces avec 100 programmes de travail
- Vitesse de la bande réglable avec inverseur
- Système de travail manuel / semi automatique / automatique
- Inversion automatique de la bande
- Plaque pour la collecte des pâtes inclus / Sous-plans pour la collection de la farine
- Tôles amovibles / Rouleaux inclus
- Cylindre diamètre 80 avec ouverture de 1 à 55 mm
- Tension 400 V 50 HZ 3 PH
- **Farineur automatique, enrouleur automatique et version inox INCLUS**



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	Longueur tapis (mm)	Largeur tapis (mm)	Poids (kg)
SHA65140	900	1360	3580	2960*	1815	1180	1400	650	380**
SHA65160	900	1360	3980	3340*	2205	1180	1600	650	395**
SHA65200	900	1360	4780	4180*	3020	1180	2000	650	425**

***Si la machine est équipée d'un enrouleur, ajouter 80 mm à la mesure D.**

****Poids machine sans options.
Si elle est équipée d'un enrouleur, le poids augmente de 25 kg.
Si elle est équipée d'un farineur, le poids augmente de 20 kg.**



Modèle	Dimensions tapis
SHA65140	650x1400 MM
SHA65160	650x1600 MM
SHA65200	650x2000 MM

VOIR LES OPTIONS PAGE 65

TABLES DE DÉCOUPE

PASTRY TL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

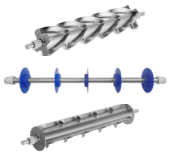
- Table de travail en acier inoxydable
- Une station de coupe
- Deux supports de plateaux
- Un grattoir pour nettoyer le tapis
- Une pédale pour le système manuel
- Plaque de support inférieure incluse (sauf pour le modèle PASTRYTL200)



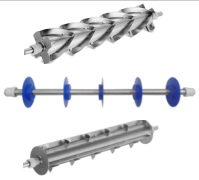
Modèle	Dimensions tapis
PASTRYTL200	2 MÈTRES
PASTRYTL250	2,5 MÈTRES
PASTRYTL300	3 MÈTRES
PASTRYTL350	3,5 MÈTRES
PASTRYTL400	4 MÈTRES
PASTRYTL450	4,5 MÈTRES
PASTRYTL500	5 MÈTRES
PASTRYTL550	5,5 MÈTRES
PASTRYTL600	6 MÈTRES

ACCESSOIRES

OPTIONS LAMINOIR SUR SOCLE ET STATION DE COUPE

Code	Désignation	
KITTDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	
RTR	COUTEAU ROND DE 50 À 70 MM OU DE 75 À 300 MM	
RTO	COUTEAU OVALE	
RPP	POINÇON DE PÂTE	

OPTIONS LAMINOIR AUTOMATIQUE

Code	Désignation	
KITTDR	KIT ROULEAUX PAIN AU CHOCOLAT ET CROISANT STANDARD	
SF650ALT	STATION DE COUPE	

OPTIONS

Code	Désignation	
RTR	COUTEAU ROND DE 50 À 70 MM OU DE 75 À 300 MM (RTR)	
RTTRA	COUTEAU TRANSVERSAL (RTTRA)	
RTO	COUTEAU OVALE (RTO)	
RPP	POINÇON DE PÂTE (RPP)	
RTT	COUTEAU POUR TRIANGLES (2-3-4-5 LIGNES) (RTT) COUTEAU POUR PETITS TRIANGLES (6 LIGNES)	
RTD	COUTEAU À DISQUES EN RESINE D'ACETAL	
RTDO	COUTEAU DONUT (RTDO)	

Baker Box Pastry Box

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles

NOUS CONTACTER

03.23.55.08.56
contact@pastrybox.net
WWW.PASTRYBOX.FR

1 Rue du pré Collard, ZA des prés frais
02200 MERCIN ET VAUX