Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

Laminoir à Pâte Professionnel PROMIX QS-520BE sur Socle – Cylindre 520 mm / DIM 225*96*59/ TAPIS 52*180



Caractéristiques Techniques

Brands	Promix
Diamètre cylindre	500 mm
Dimension tapis	500 × 2160 mm
Puissance	0,55 kW
Tension	380 V
Dimensions	2740 × 950 × 1180 mm
Épaisseur réglable	1–40 mm
Poids	189 kg
Capacité pâte max	5 kg/H

Description

Le **laminoir à pâte professionnel PROMIX QS-520BE sur socle** est un équipement haut de gamme conçu pour les **pâtisseries, boulangeries et laboratoires alimentaires professionnels**. Son **cylindre de 520 mm** et sa **courroie de convoyeur de 500 × 2160 mm** permettent de travailler des pâtes allant jusqu'à 5 kg avec une **épaisseur réglable de 1 à 40 mm**, garantissant un laminage précis et homogène adapté à tous types de pâtes : **pâte feuilletée, pâte à pizza, viennoiserie et pâte pâtissière**.

Robuste et stable, ce **laminoir sur socle professionnel** dispose d'une **structure en acier inoxydable au design européen**, combinant durabilité et hygiène. Alimenté en **220V-50Hz / 0.55KW / 5.5KG/H**, il assure un fonctionnement fiable et performant pour une utilisation intensive en production commerciale.

Le PROMIX QS-520BE est également pratique à utiliser : il ne nécessite pas de dispositif de timing, permet un **contrôle précis du laminage** et est livré avec une **certification CE**. Son **format socle** et ses dimensions compactes optimisent l'espace dans le laboratoire tout en offrant un rendement maximal.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

Facile à nettoyer et robuste, ce laminoir à pâte professionnel est idéal pour **les professionnels de la pâtisserie, de la boulangerie et de la restauration** qui souhaitent garantir des produits de qualité constante et un flux de production efficace.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305