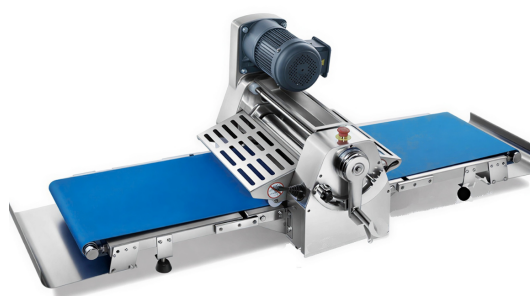


# Laminoir à Pâte Professionnel PROMIX QS-520BT à Poser sur Table - Cylindre 520 mm / DIM 225\*96\*59/ TAPIS 52\*180

## Caractéristiques Techniques



<b>Brands</b>	Promix
<b>Diamètre cylindre</b>	500 mm
<b>Dimension tapis</b>	520 × 1800 mm
<b>Puissance</b>	0,55 kW
<b>Tension</b>	220V
<b>Dimensions</b>	1890 × 910 × 590 mm
<b>Épaisseur réglable</b>	1-40 mm
<b>Poids</b>	130 kg
<b>Capacité pâte max</b>	5 kg/h

## Description

Le **laminoir à pâte professionnel PROMIX QS-520BT à poser sur table / 220V-50Hz / 0.55KW / 5.5KG/H**, est spécialement conçu pour les **pâtisseries, boulangeries et laboratoires alimentaires professionnels** souhaitant travailler leurs pâtes avec précision et régularité. Son **cylindre de 520 mm** et sa **courroie de convoyeur de 520 × 1800 mm** permettent de traiter des pâtes jusqu'à 5 kg avec une **épaisseur réglable de 1 à 40 mm**, idéale pour la **pâte feuilletée, pâte à pizza et pâte pâtissière**.

Robuste et compact, ce laminoir est monté sur table pour **gagner de l'espace** tout en assurant une stabilité parfaite lors de l'utilisation. Alimenté en **220V avec une puissance de 0,55 kW**, il assure un fonctionnement fiable pour une production quotidienne.

Le **PROMIX QS-520BT** se distingue par sa **courroie en PU bleue de haute qualité**, sa facilité de nettoyage et sa **certification CE**, garantissant sécurité, durabilité et conformité aux normes professionnelles. Ce laminoir à pâte est un

choix idéal pour les professionnels souhaitant **optimiser leur flux de production tout en garantissant un résultat uniforme et de qualité.**



<https://soteq-refrigeration.tn>

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