



CUISINE PROFESSIONNELLE

Laminoir à pâte 40cm - PIMAK - BHA.40

Le laminoir à pâte BHA.40 de PIMAK est conçu pour les professionnels nécessitant un équipement fiable et performant. Avec sa large surface de travail de 40 cm, il permet de laminer rapidement de grandes quantités de pâte, idéal pour les boulangeries et pâtisseries.

Caractéristiques :

Construction robuste en acier inoxydable, durable et résistante à la corrosion. Réglages d'épaisseur multiples pour un contrôle précis.

Utilisation simple et intuitive pour un travail efficace. Compact et ergonomique, facile à intégrer et déplacer.

Puissance : 0,25 / 0,3 kW, Tension : 220 V Hz

Polyvalent, ce laminoir est adapté à divers types de pâte, y compris pain, tarte et pâtes fraîches.



Reference	BHA.40
Nom du produit	Laminoir à pâte
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	54×45×64cm
Poids	45 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ Contactez-nous : 01 48 48 53 98

🌐 Plus d'infos : www.pimak.online

✉ E-mail : france@pimak.com