

Billard et Clindoux
Diffusion

servematic

GAMME MACHINE

SÉRIE LAMINOIRS



Tous nos modèles sont certifiés C.E.

Machine conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizza et des pâtes pâtisseries, travail à froid.
Épaisseur et diamètre réglables. Carrosserie inox - 220 V mono.



MINI 1 avec pédale



MINI 2 avec pédale

MINI 2 : Permet de produire des fonds de diamètre 30 en 2 passages sans changer le réglage d'épaisseur, grâce à un rouleau dont une partie est d'une section réduite.



MAXI avec pédale

Finition extérieure en acier inox. Rouleaux en plastique.
Épaisseur de la pâte réglable. Idéal pour étaler la pâte à froid.

MACHINES À FORMER LES FONDS DE PIZZA À FROID

Billard
et
Clindoux

Laminoir spécial pizza qui assure un gain de temps considérable pour la confection de la pâte à pizza et surtout ne nécessitant pas un personnel spécialisé. idéal pour les pizzerias à gros débit. L'appareil travaille à froid sans altérer la qualité et le goût de la pâte. Epaisseur de la pâte jusqu'à 4mm.

Version TG



Le système «Touch and go » met en route automatiquement le laminoir à l'introduction de la boule de pâte. Le temps de fonctionnement est réglable de 10 à 35 secondes après cela l'appareil se met en veille automatiquement. Avantages : économies d'énergie, de temps et d'usure et pas d'échauffement des rouleaux et donc de la pâte.



P30, pédale en option



P 40, pédale en option



P 40 T avec pédale
ou P50T avec pédale

MACHINES A FORMER LES FONDS DE PIZZA A FROID

Code	Pizza Ø mm	Puissance (W)	Poids de la pâte (gramme)	Poids machine (kg)	Dimensions ext. (mm)		
					L	P	H
MINI1	14/30	250	80 à 210	18	480	335	430
MINI2	14/30	250	80 à 210	22	650	320	410
MAXI	26/45	250	210 à 700	27	650	345	430
P30	14/30	250	80 à 210	30	475	375	660
P30TG							
P40	26/40	250	210 à 700	36	585	435	790
P40TG							
P40T	26/40	250	220 à 900	38	585	435	715
P50T	26/45	250	220 à 900	41	665	435	715

PE

Option : pédale électrique pour P30 et 40

