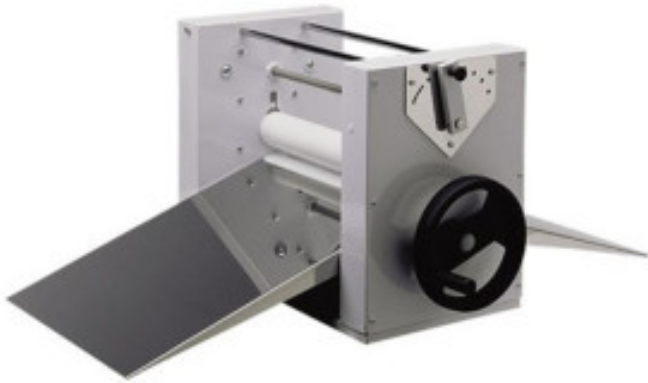


Laminoir Pâtissier Manuel – Ø 400 mm

CLLAM400



Découvrez notre Laminoir Pâtissier Manuel – Ø 400 mm, un choix incontournable pour les professionnels de la pâtisserie. Ce laminoir de qualité, en acier robuste, est un accessoire essentiel pour obtenir des pâtes parfaitement étalées. Sa longueur de 972 mm, sa profondeur de 682 mm et sa hauteur de 405 mm en font un équipement pratique et efficace. Avec un poids de 35 kg, il offre une stabilité optimale pour une utilisation en toute sécurité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Longueur (mm) : 972	Profondeur (mm) : 682
Hauteur (mm) : 405	Poids (kg) : 35	Pays de Fabrication : Italie

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------