



# LAMINOIRS A TAPIS - 2 VITESSES

## DOUGH SHEETERS WITH BELTS - 2 SPEEDS

CE



LP5000XL

### LP5000X - Tables courtes

### LP5000XL - Tables longues

**Largeur utile de travail : 600 mm**  
Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 40 mm  
Cylindres : Ø 72 mm

Inversion de laminage par pédale ou par joystick  
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel  
Rouleaux à pâtisserie en PVC alimentaire  
Bac à farine  
Bac de récupération de farine  
Tables démontables et relevables  
Goulottes de récupération sur glissières  
Racleurs inférieurs et supérieurs démontables  
4 roulettes fixes

#### OPTIONS

- **UNIQUEMENT pour LP5000XL** : Découpe automatique à croissants DAC600 (autres découpoirs, nous consulter)
- Corps de machine en inox

### LP5000X - Short tables

### LP5000XL - Large tables

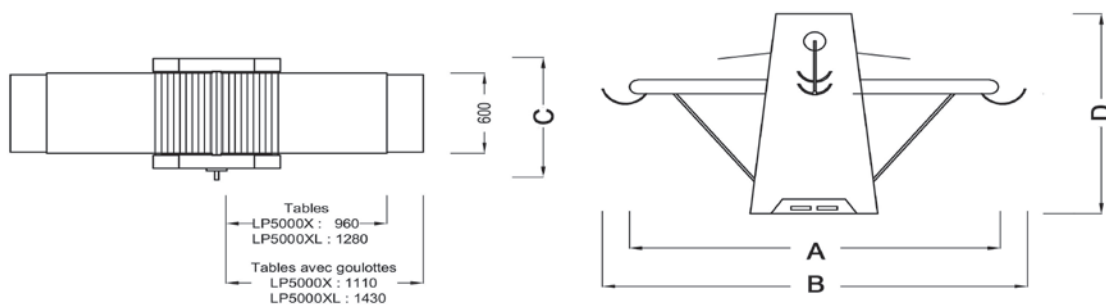
**Working width : 600 mm**  
Dough piece weight: 12 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 40 mm  
Cylinders: Ø 72 mm

Rolling reverser by joystick or pedal  
Rolling belts by differential mechanism  
Plastic (ABS) roller pins  
Flour box  
Recovery flour tray  
Lifting and removable tables  
Recovery chute on each table  
Lower and upper removable scrapers  
4 fixed castors

#### OPTIONS

- **ON LP5000XL ONLY**: DAC600 Automatic croissant cutter (other cutters, please consult us)
- Stainless steel body



	LP5000X	LP5000XL
<b>Dimensions / Dimensions</b>		
A mm (A1mm)	2050 (+340)	2750 (+340)
B mm	2350	3050
C mm	1020	1020
D mm	1300	1300
<b>Poids / Weight</b>		
kg	225	240
<b>Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight</b>		
(max) Kg		12
<b>Puissance moteur / Motor power</b>		
1ère vitesse / 1st speed (kW)		0.75
2ème vitesse / 2nd speed (kW)		1.1
<b>Voltage / Voltage</b>		
	TRI - 400V - 50/60 Hz /	TRI - 230V - 50/60 Hz