

**LP5000B LP5000BL LP5000BLL**

**Sur socle - A variateurs de vitesse**

Largeur utile de travail : 600 mm  
 Poids du pâton réfrigéré : 12 kg max  
 Abaisse : de 50 à 0.1 mm  
 Cylindres ø 80 mm

**LP5000B longueur hors tout : 2070 mm**
**LP5000BL longueur hors tout : \*2770 mm**
**LP5000BLL longueur hors tout : \*\*3170 mm**
**LP5000B longueur tapis : 600x850 mm**
**LP5000BL longueur tapis : 600x1200 mm**
**LP5000BLL longueur tapis : 600x1400 mm**

Racleurs supérieurs et inférieurs démontables

Inversion de laminage par pédale ou levier

Tapis entraînés par un mécanisme différentiel

Bac à farine

Tables relevables et démontables

Goulottes de récupération sur glissières

4 roulettes dont 2 pivotantes

Puissance : 0.75 kW

400/50-60Hz/3

Options :

230/50-60Hz/1

Découpoirs uniquement pour les LP5000BL et BLL

**On support - Variable speed drives**

Working width : 600 mm

Dough piece weight : 12 kg max

Lowering : from 50 to 0.1 mm

Cylinders ø 80 mm

**LP5000B overall length : 2070 mm**
**LP5000BL overall length : \*2770 mm**
**LP5000BLL overall length : \*\*3170 mm**
**LP5000B belt length : 600x850 mm**
**LP5000BL belt length : 600x1200 mm**
**LP5000BLL belt length : 600x1400 mm**

Upper and lower removable scrapers

Reversal of rolling by pedal or lever

Rolling belts by differential mechanism

Flour container

Lifting and removable tables

Recovery spout

4 castors with 2 swivel castors

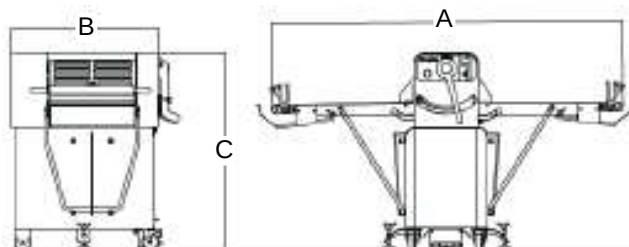
Power : 0.75 kW

400/50-60Hz/3

Options :

230/50-60Hz/1

Cutters only for LP5000BL and BLL


**Dimensions**

A : 2070/\*2770/\*\*3170mm

B : 1040 mm

C : 1250 mm

D : 800 mm

E : 1950/\*2150/\*\*2300 mm

**Poids / Weight**

(max) 270 kg