



Catálogo de las

LAMINADORAS DE MASA PARA PIZZA Y PASTA

distribuidas en España

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).



UNICA 310/1 D30

Los modelos UNICA 310/1 D30 y 310/2 D30 permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre 14 y 30 cm.

El modelo UNICA 310/2 D30 no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.



UNICA 310/2 D30

El modelo UNICA 500/1 D45 permite realizar un **diámetro de pizza** de entre 26 y 45 cm.



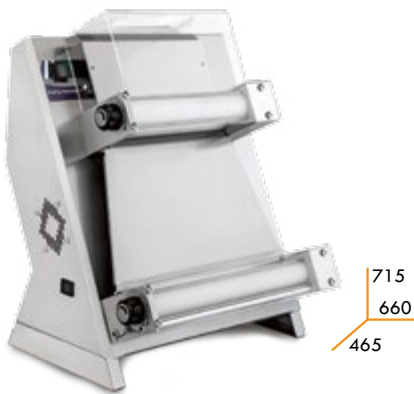
UNICA 500/1 D45

	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
DIMENS. EXT. (LxPxH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
ALIMENTACIÓN	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
POTENCIA	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP
P.V.P	695 €	775 €	800 €
PEDAL ELÉCTRICO	(incluído)	(incluído)	(incluído)

Laminadoras que permiten ahorrar energía eléctrica y tiempo de trabajo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.

Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



DUALE 500 D45 + PEDAL

El modelo **DUALE 500 D45** permite formar la masa hasta un **diámetro de 45 cm.**

El corte de la masa es manual.

Con **pedal** para facilitar la manipulación del producto.



PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR TOUCH AND GO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.



DUALE 310 D30 T.GO



	DUALE 310 D30	DUALE 420 D40	DUALE 500 D45 PEDAL	DUALE 310 D30 T.GO	DUALE 420 D40 T.GO
DIMENS. EXT. (LxPxH)	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm	660 x 465 x 715 mm	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
ALIMENTACIÓN	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
POT. MOTOR MONOF.	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP
P.V.P	925 €	1.080 €	1.175 €	990 €	1.110 €
PEDAL ELÉCTRICO (OPC)	45 €	45 €	(incluído)	-	-

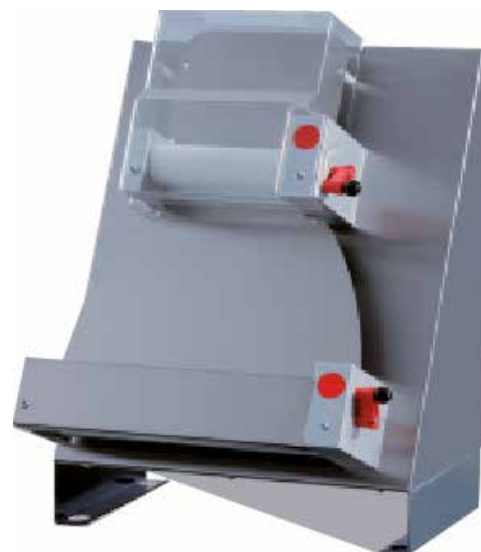
LAMINADORAS - FORMADORAS - PARA PASTA

RESUELVE EL PROBLEMA DE LA EXTENSIÓN DE LA MASA DE PIZZA

MODELO	RODILLO	EUROS
RM-32-A INOX	INCLINADO	1.150
RM-42-A INOX	INCLINADO	1.340
RM-42-TA INOX	PARALELO	1.395
M-42-A	MONO RODILLO	998

PORTES PAGADOS

NOTA. Rodillo inclinado, salida de masa dilaminada redondeada.
Rodillo paralelo, salida de masa dilaminada rectangular o cuadrada.



RM-42-TA - Rodillos paralelos



RM-32-A
Y RM-42-A - Rodillos inclinados



M-42-A Mono Rodillo

Ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la masa de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa: el espesor y el diámetro del disco se pueden regular. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

A. Acero Inox. Rodillos Inclinados.

TA. Acero Inox. Rodillos paralelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MONO RODILLO				
		M-42-A	RM-32-A	RM-32-TA	RM-42-A	RM-42-TA
Peso de la masa	gr.	220/700	40/220	40/220	220/700	220/700
Diámetro de la pizza	cm.	40	14/31	14/31	26/40	26/40
Embalaje	cm.	60x46x50	50x68 h 50 (m ³ 0,17)		61x78 h 71 (m ³ 0,34)	
Dimensiones máquina	cm.	57x40x45-H	41x43x64-H	42x50x63-H	50x54x70-H	53x53x73-H
Motor monofásico 230 volt. 50 Hz	Hp	0,5		0,33		0,5
Peso neto	Kg.	34	31	34	50	52

Laminadoras de Pizza



Las laminadoras tienen una estructura de acero y han sido diseñadas para producir pizzas, pan plano, tartas, etc... con un considerable ahorro de tiempo y sin necesidad de personal cualificado.

Los diferentes modelos hacen posible preparar masa de entre 14 a 43 cm de diámetro. El grosor de la base puede ajustarse según las necesidades, gracias a las asas laterales de los rodillos superior e inferior. El grosor mínimo de la masa es de 1 mm aproximadamente mientras que el máximo es aproximadamente de 4 mm. Todos los componentes que están en contacto con la masa están hechos de material con certificación alimentaria.

RM32A-RM42A

Laminadoras con dos pares de rodillos. Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y mediante el balancín gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado. Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

RM42TA

Laminadora con dos pares de rodillos paralelos. Es una máquina con el grupo de rodillos superior paralelo al inferior para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y se produce automáticamente una base, que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente, media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

Rolling Machines

The rolling machines have a steel structure and are designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc., with considerable time saving and without the need for specialised personnel.

The models provided make it possible to prepare a dough with a diameter of between 14 cm and 43 cm. The thickness of the base can be adjusted according to your needs, thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers. The minimum dough thickness is approx. 1 mm while the maximum is approx. 4 mm. All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

RM32A-RM42A

Rolling machines with double pair of rollers. These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection. By means of the balance it is turned before passing through the roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings. These models are set up for an electric pedal which can be supplied as an accessory upon request even when the machine is already being used.

RM42TA

This machine has the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced which, after manual operation, will take on a rectangular shape ideal for baking in a tin. If when exiting the upper rollers the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained. This machine is therefore very versatile and functional, thanks also to the standard electric pedal.

Laminadoras de Pizza



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Masa Dough Weight	Diámetro Pizza Pizza Diameter	Potencia Power	Tensión Frecuencia Voltage Frequency	Peso Neto / Bruto Net / Gross Weight
	mm	g	mm	hp	V/Hz	kg
RM32 A	420 x 470 x 650	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1 50	26
M35 A	520 x 440 x 390	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	22
RM35 A	460 x 480 x 630	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	27
M42	590 x 440 x 390	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	26
RM42 A	530 x 470 x 790	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM42 TA	530 x 520 x 690	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM45 A	570 x 550 x 770	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1 50	38
RM45 TA	590 x 550 x 670	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1 50	38
RM30 P	420 x 420 x 650	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1 50	24
RM40 P	530 x 410 x 780	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	31

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Modelos Models:

T: Rodillos paralelos Parallel Rollers

A: Acero Inoxidable Stainless Steel

P: Con envase de plástico With plastic container

Opcional: Pedal eléctrico Optional: Electrical pedal



MOD.	P.V.P € / RRP
RM320 A	1.174
M35 A	964
RM35 A	1.288
M42	1.071
RM42 A	1.380

MOD.	P.V.P € / RRP
RM32 A	1.442
RM42 TA	1.494
RM35 A	1.638
RM42 A	1.030
RM42 A	1.154

CARACTERÍSTICAS

LAMINADORA

- Laminadoras industriales ideales para la producción de bases de masa de forma rápida y sencilla, sin la necesidad de conocimientos especializados.
- Realizadas completamente en acero inox.
- Sistema de laminación de 2 etapas, cada una de ellas compuesta por 2 rodillos de nylon atóxico y alimentario. Regulación del espesor de laminación independiente en cada una de las etapas y de fácil utilización.
- El pedal de activación del proceso de laminación, hace todavía más sencillo el trabajo del operador. Longitud del cable de 3m.
- Se incluyen protecciones de seguridad, evitando los posibles atrapamientos.
- Sencillez en las tareas de mantenimiento y limpieza.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

PASTRY DOUGH

- Ideal industrial machines for the production of dough bases in a fast and simple way, without the need for specialized knowledge.
- Fully made of stainless steel.
- 2 stages lamination, each consisting of 2 nylon rollers non-toxic and alimentary. Regulation of the thickness of rolling independent in every stage and easy to use.
- A pedal to activate the rolling process makes even easier the work of the operator. 3-mt-long cable.
- Includes protections for security, to avoid possibility of getting caught.
- Easy maintenance and cleaning.
- Power supply 230V50Hz.

CARACTÉRISTIQUE

FAÇONNEUSES

- Machines industrielles idéales pour la production de pâtes de base de façon simple et rapide, sans besoin de connaissances spécialisées.
- Fabriquée entièrement en acier inoxydable.
- Laminage de 2 étapes, chacune composée de 2 rouleaux de nylon atoxiques et alimentaires. Régulation de l'épaisseur du roulement indépendante dans chacune des étapes et facile à utiliser.
- Une pédale d'activation du processus de laminage rend encore plus facile le travail de l'opérateur. Longueur du câble 3 M
- Inclus protections de sécurité, pour éviter tout possible pincement.
- Simplicité d'entretien et de nettoyage.
- Alimentation 230V50Hz.



LAMINADORA

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00013	LAMINADORA LRM 42A	1.400 €

DESCRIPCIÓN	LAMINADORA
	LRM 42A
Dimensiones ext. (mm)	530x530x730
Peso masa (gr)	210 ÷ 600
Diámetro pizza (cm)	26 ÷ 40
Potencia (W)	370
Peso Bruto / Neto (Kg)	52 / 37
Vol. emb. (m³)	0,33

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

FORMATEADORA


A

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz	PVP
 P 33	33cm	100/270	56 43 75	3,6	400V 3F+N	4.310 €
P 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N	5.620 €


Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

LAMINADORA


MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 DMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N	780 €
DMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	990 €

Pedal eléctrico de serie

 DSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	1.180 €
DSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	1.350 €

Pedal opcional

60 €


 DSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	1.400 €
---	-------	----------	----------	------	----------	----------------

Pedal eléctrico de serie

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades

Grosor y diametro regulables

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
 LPF 320	32 cm	45 35 42	450	230V F+N	3.280 €
LPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N	3.425 €
LPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N	3.925 €

CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)

Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después

1.399 €

IMPERIA MANUAL 22 cm 22 30 25 - **839 €**

IMPERIA MOTORIZADA 22 cm 35 37 29 190 230V F+N **2.375 €**

CORTAPASTA FSE (de 1,5 mm, 2 mm, 4 mm, 6 mm y 12 mm)

Opcional para modelos imperia. Pueden adquirirse independientemente de las máquinas.

207 €

- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Sistema de laminación de la masa en 2 etapas, cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- El modelo FMP-300 tiene los 2 rodillos superiores inclinados (diseñado para la obtención de formas redondas) y el modelo FMP-400 los tiene horizontales.
- Los 2 rodillos inferiores son horizontales en ambos modelos.
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos para la obtención de distintos espesores de masa en cada una de las 2 etapas de laminación.



FMP-300



FMP-400

CARACTERÍSTICAS	FMP-300	FMP-400
Rodillos superiores	Inclinados	Horizontales
Rodillos inferiores	Horizontales	Horizontales
Dimensiones máximas de la masa (mm)	Ø 300	400 (anchura)
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	53 x 48 x 65	53 x 53 x 65
Peso neto (Kg)	37	40

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA		P.V.P.
7612000	FMP-300 - 230V / 50Hz / 1	1.330 €
7612010	FMP-400 - 230V / 50Hz / 1	1.430 €

**Máquina corta gajos vertical**

Verticale trancheuse avec wedger
Vertikal Wedger Schneider
Vertical wedger cutter
Máquina cortador de segmentos vertical



Amortiguadores para evitar golpes al cortar los alimentos
Asa empujador robusta para un mejor manejo
Patas de goma para una mejor sujeción



Amortisseurs pour éviter les coups pendant la coupe des aliments
Poignée pousseur robuste pour une meilleure manipulation
Pieds en caoutchouc pour une saisie optimale



Stoßdämpfer für geschmeidigeres Schneiden
Robuster Restehalter für einfache Bedienung
Antirutsch-Gummifüße

Shock absorbers to prevent any knocks when cutting food
Robust pusher handle for better handling
Rubber feet for better grip

Amortecedores para evitar golpes ao cortar os alimentos
Asa de empurrar robusto para um melhor manejo
Patas de borracha para melhor sujeição

Ref	€	Gajos	cm	Kg	Pack
60526	214,80	6	29x29x48	5,20	1

Máquina laminadora

**Máquina laminadora pasta**

Machine Lamineuse à pâte
Pastamaschine
Pasta Machine Slicer
Maquina de Pasta

	Ref	€	mm	Pack
A	60390	36,60	145	4
B	60391	67,50	260	2

**Accesorio para Ravioli**

Accessoire pour Raviolis
Zubehör für Ravioli
Ravioli maker
Accesório para Ravióis

	Ref	€	Columnas	Ravioli	Pack
A	60497	17,60	2	45x45 mm	6
B	60498	17,60	3	30x30 mm	6

**Medidor de pasta Inox**

Mesureur pour pâtes en Inox
Spaghetti-Mass Rostfrei
St steel pasta measurer
Medidor para macarrao en Inox

	Ref	€	cm	Pack
A	62942	2,50	18	25
B	62943	3,60	11x9	25

Solo puede utilizarse en la máquina de 145 mm (Ref: 60390)
Only can be used in the machine of 145 mm (Ref: 60390)

Laminadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Sistema de rodillos de nylon de gran precisión que permite deslizar la masa con mayor facilidad
- Sirve para moldear masas para pizza, pan, focaccia y cualquier tipo de masa de repostería
- Permite regular la masa de 0 a 4mm de espesor
- La zona de los rodillos viene protegida por seguridad, pero al mismo tiempo desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Tiene de dotación el pedal eléctrico que facilita su uso
- Patas antideslizantes



LAM 30



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Diámetro Pizza mm	Peso de la masa g	Peso kg	Precio €
343000	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.024
343001	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	210/700	37	1.214

Laminadoras

Simplicidad y eficiencia

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- **Modelos RM** Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- **Modelos TA** Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- **Modelo M35A** Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM 32 A



M 35 A



RM 35 A



RM 42 TA

MODELO	M 35 A	RM 32 A	RM 35 A	RM 42 A	RM 42 TA	RM 45 TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	500 x 400 x 450	430 x 500 x 630	470 x 500 x 730	530 x 530 x 730	530 x 530 x 730	590 x 530 x 730
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	-	50 €	50 €	50 €	50 €	50 €

PVP	
M 35 A	900 €
RM 32 A	1.095 €
RM 35 A	1.200 €
RM 42 A	1.290 €
RM 42 TA.....	1.350 €
RM 45 TA.....	1.525 €

Formadora de pizzas

Naturalidad y profesionalidad

- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 °C, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm (modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 °C varía según temperatura de la masa (entre 6 y 20 °C)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos



Mod. PF 33



control electrónico

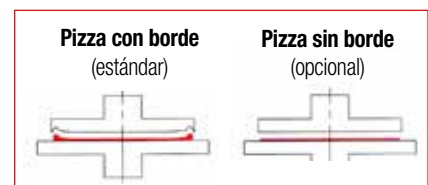


plato regulable



plato antiadherente

MODELO	PF 33	PF 45	SP FA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (°C)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	4,75	6,1	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 590 x 830	630 x 670 x 890	610 x 660 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14



	PVP
PF 33	5.125 €
PF 45	6.450 €
SP FA (soporte).....	630 €
PF 33 (1 x 230 V)	+5%