



LAMINADORAS

LAMI 310/2 D30 - 1 RODILLO

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focas, 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).



LAMI 310/2 D30

El modelo **LAMI 310/1 D30** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm.**



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

	LAMI 310/2 D30
DIMENS. EXT. (LXPXH)	650 x 320 x 410 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14-30 cm
ALIMENTACIÓN	230 V - 50 Hz
POTENCIA	0,25 Kw - 0,33 HP
PEDAL EÉCTRICO	Incluido

