



LAMINADORAS

LAMI 310/1 D30 - 1 RODILLO

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).



LAMI 310/1 D30

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



LAMI 310/1 D30	
DIMENS. EXT. (LXPXH)	480 x 335 x 430 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





LAMINADORAS

LAMI 500/1 D45 - 1 RODILLO

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).



LAMI 500/1 D45

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



	LAMI 500/1 D45
DIMENS. EXT. (LXPXH)	650 x 345 x 430 mm
PESO PASTA	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 26-45 cm
ALIMENTACIÓN	230 V - 50 Hz
POTENCIA	0,25 Kw - 0,33 HP
PEDAL EÉCTRICO	Incluído

