

## LAMINADORAS MASA DE PIZZA

### DUALE 500 D45 PEDAL

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.

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.



DIMENSIONES EXT. (LxPxH)	660 x 465 x 715 mm
PESO PASTA	220 - 900 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 26-45 cm
ALIMENTACIÓN	230V-50Hz
POTENCIA MOTOR MONOFÁSICO	0.25Kw-0.33HP

