

LAMINADORAS

SERIE LAMI - UN RODILLO

ROBUSTA Y FIABLE

Diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. Trabajan en frío y no altera las características de la masa.

Permite ahorrar mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado.

Fáciles de usar y ofrecen un nivel muy alto de calidad de construcción.

La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva.

En todas las laminadoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

- Los modelos **LAMI 310/1 D30** y **310/2 D30** permiten 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.
- El modelo **LAMI 500/1 D45** permite realizar un diámetro de pizza de entre 26 y 45 cm.



430
480
335

LAMI 310/1 D30



410
650
320

LAMI 310/2 D30



430
650
345

LAMI 500/1 D45



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

430
480
335

410
650
320

430
650
345

	LAMI 310/1 D30	LAMI 310/2 D30	LAMI 500/1 D45
Dimensiones 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
Potencia	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP	0,25 Kw -0,33 HP
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz