

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

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.

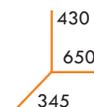
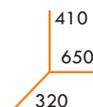
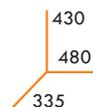


LAMI 310/2 D30



LAMI 500/1 D45

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



	LAMI 310/1 D30	LAMI 310/2 D30	LAMI 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
PEDAL ELÉCTRICO	(incluido)	(incluido)	(incluido)

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.



LAMIDOB 500 D45 + PEDAL

El modelo **LAMIDOB 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.



LAMIDOB 310 D30 T.GO

660  
475  
375

790  
585  
435

715  
665  
435

660  
475  
375

790  
585  
435

	LAMIDOB 310 D30	LAMIDOB 420 D40	LAMIDOB 500 D45 PEDAL	LAMIDOB 310 D30 T.GO	LAMIDOB 420 D40 T.GO
DIMENS. EXT. (LXPXH)	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm	665 x 435 x 715 mm	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 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
PEDAL ELÉCTRICO (OPC)	60 €	60 €	(incluido)	-	-