

Laminadoras de Pizza



Las laminadoras tienen una estructura de acero y han sido diseñadas para producir pizzas, pan plano, tartas, etc... con un considerable ahorro de tiempo y sin necesidad de personal cualificado.

Los diferentes modelos hacen posible preparar masa de entre 14 a 43 cm de diámetro. El grosor de la base puede ajustarse según las necesidades, gracias a las asas laterales de los rodillos superior e inferior. El grosor mínimo de la masa es de 1 mm aproximadamente mientras que el máximo es aproximadamente de 4 mm. Todos los componentes que están en contacto con la masa están hechos de material con certificación alimentaria.

RM32A-RM42A

Laminadoras con dos pares de rodillos. Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y mediante el balancín gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado. Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

RM42TA

Laminadora con dos pares de rodillos paralelos. Es una máquina con el grupo de rodillos superior paralelo al inferior para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de la masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de protección superior y se produce automáticamente una base, que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente, media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

Rolling Machines

The rolling machines have a steel structure and are designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc., with considerable time saving and without the need for specialised personnel.

The models provided make it possible to prepare a dough with a diameter of between 14 cm and 43 cm. The thickness of the base can be adjusted according to your needs, thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers. The minimum dough thickness is approx. 1 mm while the maximum is approx. 4 mm. All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

RM32A-RM42A

Rolling machines with double pair of rollers. These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection. By means of the balance it is turned before passing through the roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings. These models are set up for an electric pedal which can be supplied as an accessory upon request even when the machine is already being used.

RM42TA

This machine has the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced which, after manual operation, will take on a rectangular shape ideal for baking in a tin. If when exiting the upper rollers the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained. This machine is therefore very versatile and functional, thanks also to the standard electric pedal.

Laminadoras de Pizza



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Masa Dough Weight	Diámetro Pizza Pizza Diameter	Potencia Power	Tensión Frecuencia Voltage Frequency	Peso Neto / Bruto Net / Gross Weight
	mm	g	mm	hp	V/Hz	kg
RM32 A	420 x 470 x 650	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1 50	26
M35 A	520 x 440 x 390	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	22
RM35 A	460 x 480 x 630	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1 50	27
M42 A	590 x 440 x 390	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	26
RM42 A	530 x 470 x 790	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM42 TA	530 x 520 x 690	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	35
RM45 A	570 x 550 x 770	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1 50	38
RM45 TA	590 x 550 x 670	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1 50	38
RM30 P	420 x 420 x 650	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1 50	24
RM40 P	530 x 410 x 780	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1 50	31

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Modelos Models:

T: Rodillos paralelos Parallel Rollers

A: Acero Inoxidable Stainless Steel

P: Cubierta trasera de plástico Plastic back case

Opcional: Pedal eléctrico Optional: Electrical pedal



MOD.	P.V.P € / RRP
RM32 A	1.174
M35 A	964
RM35 A	1.288
M42 A	1.071
RM42 A	1.380

MOD.	P.V.P € / RRP
RM42 TA	1.442
RM45 A	1.494
RM45 TA	1.638
RM30 P	1.030
RM40 P	1.154