


FORMATEADORA

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	Kw	V/Hz
 GP 33	33cm	100/270	56 43 75	3,6	400V 3F+N
GP 45	45cm	100/500	67 55 86	5,6	400V 3F+N

Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

LAMINADORA

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz
 GDMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N
GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N
 GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N
GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N
 GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N

Pedal eléctrico de serie

GDSA 310 14-30 80-120 44 38 62 0,33 230V F+N

GDSA 420 26-40 210-700 54 41 72 0,50 230V F+N

Pedal opcional para accionar con el pie




Modelos especiales para pizza redonda.

Pedal eléctrico de pie de serie

Modelos para pizza rectangulares.

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades
Grosor y diametro regulables

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

MODELO	Long Rulo	DIM. MÁQUINA	W	V/Hz
 FLPF 320	32 cm	45 35 42	450	230V F+N
FLPF 400	40 cm	54 35 42	600	230V F+N
FLPF 500	50 cm	64 35 42	600	230V F+N
 CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)				
 IMPERIA MANUAL	22 cm	22 30 25	-	
IMPERIA MOTORIZADA	22 cm	35 37 29	190	230V F+N

Rulos en acero inoxidable

Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después

Opciones de corte (7 modelos)