

- Estira la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Sistema de laminación de la masa en 2 etapas, cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- Tiene los 2 rodillos superiores inclinados (para la obtención de formas redondas) y los 2 rodillos inferiores son horizontales.
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos para la obtención de distintos espesores de masa en cada una de las 2 etapas de laminación.



FMP-300

CARACTERÍSTICAS	FMP-300
Rodillos superiores	Inclinados
Rodillos inferiores	Horizontales
Dimensiones máximas de la masa (mm)	Ø 300
Potencia (W)	370
Dimensiones (cm)	53 x 48 x 65
Peso neto (Kg)	37

FORMADORA DE BASE DE PIZZA FMP-300	
7612000	FMP-300 - 230V / 50Hz / 1

↓ OFERTA ↓



- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- El modelo S42RP consta de 2 etapas de laminación y el S42MR de una etapa cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **Los rodillos son horizontales para poder obtener pizzas redondas o rectangulares.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provistas de pedal en dotación estándar.**



S42RP



S42MR



Pedal de serie

CARACTERÍSTICAS	S42RP	S42MR
Rodillos	Horizontales	Horizontales
Cantidad de masa (gr)	210 - 600	210 - 600
Diámetro máximo de la pizza (mm)	420	420
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	56 x 39 x 72	56 x 34 x 37
Peso neto (Kg)	34	31

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA S42	
7612010	S42RP - 230V / 50Hz / 1
7612040	S42MR - 230V / 50Hz / 1