

Laminadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Sistema de rodillos de nylon de gran precisión que permite deslizar la masa con mayor facilidad
- Sirve para moldear masas para pizza, pan, focaccia y cualquier tipo de masa de repostería
- Permite regular la masa de 0 a 4mm de espesor
- La zona de los rodillos viene protegida por seguridad, pero al mismo tiempo desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Tiene de dotación el pedal eléctrico que facilita su uso
- Patas antideslizantes



LAM 30



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Diámetro Pizza mm	Peso de la masa g	Peso kg	Precio €
343000	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.024
343001	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	210/700	37	1.214