

# LAMINADORAS

## SIMPLICIDAD Y EFICIENCIA

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- Modelos RM Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- Modelos TA Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- Modelo M35A Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM32A



Mod. M35A



Mod. RM35A






Mod. RM42TA



MODELO	M35A	RM32A	RM35A	RM42A	RM42TA	RM45TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	520 x 440 x 390	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--

# Dough Roller

**WEIGHT OF DOUGH PORTION PRODUCED: from 210 to 600 grams - DOUGH DIAMETER: from 26 to 40 cm**

Code	Model	Dimensions LxWxH cm		
<b>P05RP24016</b>	RM42 TA	↔ 53	↗ 52	↕ 69
	Control			
	Digital			
				Weight Kg
				 35
	Total Power KW	Voltage V	Phases Ph	Frequency Hz
	0.37	230	1N+T	50/60



# Dough Roller

Code

**P05RP24016**

Model

**RM42 TA**

## General Features

---

Customize the dough thickness using the adjustment levers, from 0.4 mm to 4 mm.

Facilitates the rolling out of bread, pizza, and focaccia dough even when cold.




With the convenient electric pedal, you can further speed up the machine's use.

Choose between one or two pairs of rollers, parallel or oblique, according to your needs.



# Dough Roller

**WEIGHT OF DOUGH PORTION PRODUCED: from 210 to 600 grams - DOUGH DIAMETER: from 26 to 40 cm**

Code	Model	Dimensions LxWxH cm		
<b>P05RP24017</b>	RM45 TA	↔ 59	↗ 55	↕ 67
Control				
	Digital			
		Weight Kg		
		 38		
Total Power KW	Voltage V	Phases Ph	Frequency Hz	
 0.37	230	1N+T	50/60	

