



Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Construido íntegramente en acero inoxidable

Fabricado íntegramente en acero inoxidable

Totalmente construido en acero inoxidable.

Construido completamente en acero inoxidable

Completamente fabricado en acero inoxidable.



Disponibles también con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento.

También disponible con pedal eléctrico para reducir los tiempos de procesamiento.

Incluso con electricidad Pedal a disposición del para acortar el tiempo de procesamiento

También disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de preparación.

También disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de preparación

La versión también puede suministrarse con pedal eléctrico para reducir el tiempo de ciclo.



Protección de rodillos en plexiglas transparente para máxima seguridad con óptima visibilidad.

Protección de rodillos de plexiglas transparente para máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

Protección enrollable transparente de plexiglas para máxima seguridad sin deterioro de la visibilidad

Protección de rodillos de plexiglas transparente para máxima seguridad sin afectar la visibilidad.

Protección de los rodillos en plexiglas transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad

Protector de rodillos hecho de plexiglas transparente para máxima seguridad sin comprometer la visibilidad.

## RÁPIDO, CONFIABLE Y VERSÁTIL ROBUSTO Y FIABLE

La laminadora ahorra mucho tiempo y, sobre todo, no requiere operarios especializados.

Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos para la preparación de pizzas, pan, focaccia, tartas, etc. La máquina trabaja la masa en frío y no altera sus características. La amasadora Prismafood es fácil de usar y ofrece un nivel de calidad de construcción muy alto. La selección de los espesores para la masa final es una operación rápida e intuitiva. En todas las amasadoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

La máquina estiradora ahorra mucho tiempo y, sobre todo, no es necesario personal especializado. Fue diseñado y creado para solucionar los problemas de formación de discos para la preparación de pizzas, pan, focaccias, tartas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la pasta. La laminadora Prismafood es fácil de usar y ofrece una calidad de construcción de muy alto nivel. Seleccionar los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. En todas las laminadoras el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

La laminadora de masa ahorra mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado. Fue diseñado y construido para resolver problemas de formación de rebanadas para la preparación de pizza, pan, pasteles, tartas, etc.

La máquina funciona en frío y no cambia las propiedades de la masa. La laminadora de masa Prismafood es fácil de usar y ofrece un nivel muy alto de calidad de procesamiento.

Seleccionar el espesor de la masa terminada es rápido e intuitivo. En todas las máquinas laminadoras de masa, el espesor entre los rodillos se puede ajustar de 0 a 5 mm.


El moldeador ahorra mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado.

Ha sido diseñado para solucionar los problemas de formación de discos para la preparación de pizzas, panes, focaccia, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no modifica las características de la masa. La moldeadora Prismafood es fácil de usar y ofrece el más alto nivel de calidad de fabricación. Seleccionar los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. En todas las perfiladoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

La laminadora permite ahorrar mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado. Ha sido diseñada y construida para resolver los problemas de formación de discos para la preparación de pizzas, pan, focaccia, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Prismafood son fáciles de usar y ofrecen un nivel muy alto de calidad de construcción. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. En todas las laminadoras, el espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

La laminadora de masa proporciona un importante ahorro de tiempo y, además, no requiere la intervención de personal especializado. Fue diseñado y creado para solucionar los problemas de formación de discos para la elaboración de pizzas, pan, tortas, tartas, etc. La máquina funciona en modo frío y no cambia las propiedades de la masa. La laminadora de masa Prismafood es fácil de usar y tiene una calidad de construcción muy alta. Seleccionar el espesor de la mezcla terminada es rápido e intuitivo. En todas las laminadoras de masa, el espesor entre los rodillos es regulable de 0 a 5 mm.


Voltaje especial disponible 110 V 60 Hz  
 Voltaje especial 110V 60Hz disponible  
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz  
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz  
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz  
 Posible voltaje especial 110V 60Hz


 El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.


El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

El espacio entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

 Rodillo único  
 Monorodillo  
 Equipado con 1 rodillo

 Rueda mono  
 Monorodillo  
 Con un rodillo



 Trabaja la masa en frío y no altera sus características.


Funciona en frío y no altera las características de la pasta.


La máquina trabaja en frío y no cambia la Propiedades de la masa

Transforma la masa en frío y no modifica sus características.


Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa

Funciona en modo frío y no cambia las propiedades de la masa.

 Sistema de transmisión por engranajes  
 Sistema de transmisión de engranajes  
 Sistema de transmisión con engranajes.

 Sistema de transmisión de engranajes  
 Sistema de transmisión con engranajes  
 Engranaje

**DMA310/2**

 En este modelo, gracias a su rodillo con espesor diferenciado, es posible pasar la masa consecutivamente de un lado a otro sin necesidad de realizar ajustes adicionales.











En este modelo, gracias a los rodillos con espesores diferenciados, es posible pasar consecutivamente la masa de un lado y del otro sin mayor ajuste

En este modelo es gracias a los rodillos con diferentes Espesor posible, la masa una tras otra. Se puede mover un lado al otro sin tener que realizar más ajustes

En este modelo, gracias a los rodillos de espesor diferenciado, es posible pasar la masa consecutivamente de un lado y del otro sin más ajustes

En este modelo, gracias a rodillos con espesores diferenciados, se puede pasar el pan secuencialmente de un lado a otro sin ajuste adicional



	DMA310/1	DMA500/1	DMA310/2
 MECÁNICO MECÁNICO			
 PESO DE LA MASA PESO DE PASTA	80 - 210	210 - 700	80 - 210
 DIÁMETRO DE LA PIZZA DIÁMETRO DE LA PIZZA	14,0 - 30,0	26,0 - 45,0	14,0 - 30,0
 PODER   FUERZA	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33
 FUENTE DE ALIMENTACIÓN DIETA	230 1 fase 50/60 Hz	230 1 fase 50/60 Hz	230 1 fase 50/60 Hz
 TAMAÑOS DE MÁQUINA DIMENSIONES DE LA MÁQUINA	EN: 48,0 D: 33,5 YO: 43,0	EN: 65,0 D: 34,5 YO: 43,0	EN: 65,0 D: 32,0 YO: 41,0
 DIMENSIONES DEL EMBALAJE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	EN: 75,5 D: 40,5 YO: 52,5	EN: 75,5 D: 40,5 YO: 52,5	EN: 75,5 D: 40,5 YO: 52,5
 PESO NETO   PESO NETO	18,0	27,0	22,0
 PESO BRUTO   PESO BRUTO	22,0	31,0	26,0
 PEDAL ELÉCTRICO PEDAL ELÉCTRICO	.	.	.

• De serie | en serie    ◯ Opcional | Opcional

COMPARACIÓN DE TAMAÑOS  
 COMPARACIÓN DE TALLAS

