~~1,110.00 €~~

854.70 €

Laminadora **Romagsa M 35** un modelo simple y eficiente para extender la masa de pizza, pan, tortitas, etc. se trata de una laminadora mono-rodillo de reducido tamaño que nos ahorrará una gran cantidad de tiempo y sin la necesidad de contar con personal especializado. Introducimos las bolas de masa ligeramente enharinada y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados.

Catálogo de Laminadoras industriales

Laminadora industrial **Romagsa** M 35 A diseñada para extender masa de manera fácil, ahorrando tiempo y sin necesidad de personal especializado.

- Extiende masa de pizzas, pan, tortitas, etc.
- Gran ahorro de tiempo
- 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 del disco regulable de 1 a 4mm de grosor.

- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario.
- Máquina mono-rodillo de reducido tamaño.
- Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas.
- Panel de mandos analógico.
- Peso de la masa: 80/400 gr.
- Diámetro de pizza: 14/34 cm.
- Alimentación: 230V 1 Ph 50 Hz
- Potencia: 0.25 Kw
- Dimensiones: 500x400x450 mm.
- Peso neto: 22 Kg

Sabemos que en el mercado hay disponibles numerosas opciones en cuanto a laminadoras profesionales, en EquipoH estamos siempre a tu disposición para ayudarte a encontrar el modelo que más se ajusta a lo que estás buscando, no dudes en contactar con nosotros por teléfono, whatsapp, correo electrónico o via chat. Si lo prefieres puedes concertar una llamada telefónica con nuestro técnico que podrá resolver las dudas que puedan surgirte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 500x400x450 mm