



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

LAMINADORA PIZZA MONORODILLO CON PEDAL ELÉCTRICO INCLUIDO PARA PIZZAS Ø DE 14 A 30 CM

SKU: PFSP30MR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PIZZA MONORODILLO CON PEDAL ELÉCTRICO INCLUIDO PARA PIZZAS Ø DE 14 A 30 CM

La laminadora monorodillo es una aliada muy valiosa para restaurantes, pizzerías y panaderías que necesitan masas listas rápidamente e iguales en tamaño y espesor.

La máquina permite también **ajustar manualmente el espesor y el diámetro del disco** (de 0 a 5

mm) según las necesidades.

La regulación del espesor debe establecerse cuando la máquina está apagada.

La estructura de la laminadora es de **acero inoxidable**, mientras que el rodillo es de polietileno y equipado con la protección adecuada.

El arranque de la máquina se realiza a través de un interruptor de encendido y apagado (posición 1 y posición 0, respectivamente).

También existe la posibilidad de activar la máquina por medio de un **pedal eléctrico de serie**.

La laminadora para pizza se pone en marcha cada vez que se ejerce una presión sobre la palanca del pedal; la liberación de la palanca provoca la parada de la máquina.

DATOS TECNICOS

Peso	22 kg
Dimensiones	76 × 40 × 52 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L480xP335xH430 mm
Diámetro pizza	De Ø 140 mm a Ø 300 mm
Longitud rodillos	310 mm
Estructura rodillos	PEHD – polietileno de alta densidad
Peso masa	80 – 210 gr
Tipología laminadora de pizza	Monorodillos
Potencia motor	0,25 KW (0,33 HP)
Estructura externa	Acero inoxidable
Equipamiento de serie	Pedal eléctrico
Voltaje	Monofásica 230 V