

LAMINADORA PIZZA MONORODILLO CON PEDAL ELÉCTRICO INCLUIDO PARA PIZZAS Ø DE 26 A 45 CM

SKU: PFSP45MR



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PIZZA MONORODILLO CON PEDAL ELÉCTRICO INCLUIDO PARA PIZZAS Ø DE 26 A 45 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	31 kg
Dimensiones	76 × 41 × 53 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L650xP345xH430 mm
Diámetro pizza	De Ø 260 mm a Ø 450 mm
Longitud rodillos	450 mm
Estructura rodillos	PEHD – polietileno de alta densidad
Peso masa	De 210 gr a 700 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