

LAMINADORA PIZZA RODILLO SUPERIOR INCLINADO PARA PIZZAS Ø DE 14 A 30 CM

SKU: PFSP30RI



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PIZZA RODILLO SUPERIOR INCLINADO PARA PIZZAS Ø DE 14 A 30 CM

La laminadora con doble rodillo 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.

Sin embargo, para ajustar el espesor es necesario que la máquina esté apagada.

La estructura de la laminadora es de **acero inoxidable**, mientras que los dos rodillos son de polietileno y equipado con la protección adecuada y accionados por correas de transmisión.

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

En los mandos frontales de arranque y apagado se puede integrar la función de **pedal eléctrico opcional**.

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.

La laminadora se puede utilizar tanto para la formación de discos como para la formación de rectángulos.

PEDAL ELÉCTRICO EXCLUIDO.

DATOS TECNICOS

Peso	35 kg
Dimensiones	74 × 53 × 50 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L475xP375xH660 mm
Diámetro pizza	De Ø 140 mm a Ø 300 mm
Tipología laminadora de pizza	Rodillos inclinados
Longitud rodillos inferiores	310 mm
Longitud rodillos superiores	175 mm
Estructura rodillos	PEHD – polietileno de alta densidad
Peso masa	De 80 a 210 gr
Potencia motor	0,25 KW (0,33HP)
Estructura externa	Acero inoxidable



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

Voltaje

Monofásica 230 V

Equipamiento de serie

Pedal eléctrico