

LAMINADORA PIZZA RODILLO SUPERIOR INCLINADO PARA PIZZAS Ø DE 26 A 40 CM

SKU: PFSP40RI



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PIZZA RODILLO SUPERIOR INCLINADO PARA PIZZAS Ø DE 26 A 40 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 equipados 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	39 kg
Dimensiones	88 × 65 × 55 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L585xP435xH792 mm
Diámetro pizza	De Ø 260 mm a Ø 400 mm
Tipología laminadora de pizza	Rodillos inclinados
Longitud rodillos inferiores	420 mm
Longitud rodillos superiores	220 mm
Estructura rodillos	PEHD – polietileno de alta densidad
Peso masa	De 210 gr a 700 gr
Potencia motor	0,25 KW (0,33HP)
Estructura externa	Acero inoxidable
Voltaje	Monofásica 230 V