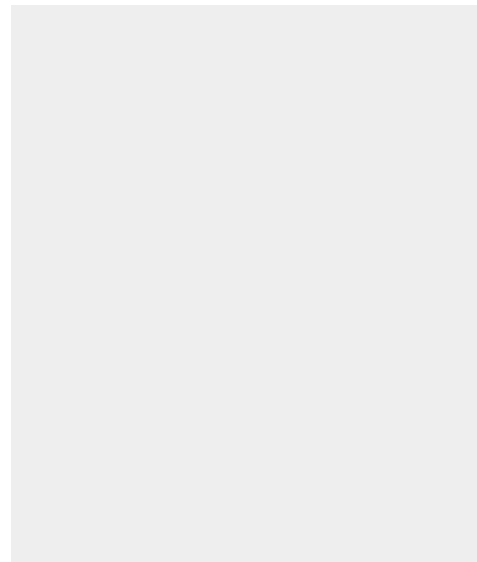
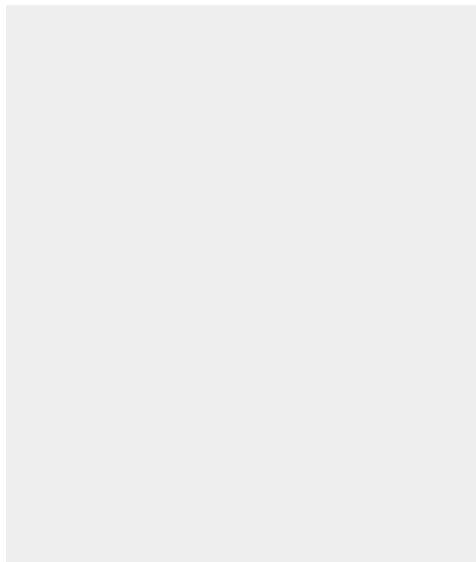


LAMINADORA PIZZA RODILLOS PARALELOS CON ARRANQUE AUTOMÁTICO PARA PIZZAS Ø DE 26 A 40 CM

SKU: PFSPA40RP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PIZZA RODILLOS PARALELOS CON ARRANQUE AUTOMÁTICO 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.

El procesamiento en frío de la máquina permite dejar inalteradas las características y la

composición de la masa, limitándose a regular el espesor (de 0 a 4 mm) y el diámetro del disco según las exigencias del momento.

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

El **arranque** de la máquina se realiza **automáticamente** a través del método **TOUCH AND GO**. Gracias a los sensores presentes en la máquina, garantiza resultados óptimos y grandes volúmenes de producción.

Es suficiente, de hecho, acercar una bola de masa a la rampa superior y gracias a sensores los rodillos se encenderán automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar.

Es posible configurar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "**TIME SET**", y la máquina se detendrá automáticamente al final del tiempo establecido previamente.

El sistema **TOUCH AND GO** prevé también un recuento digital de las pizzas.

La laminadora es de **acero inoxidable** y está compuesto por 2 rodillos paralelos de polietileno de alta densidad, con protección especial, los cuales son operados por correas de transmisión.

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

DATOS TECNICOS

Peso	45 kg
Dimensiones	88 × 64 × 55 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L585xP435xH715 mm
Diámetro pizza	De Ø 260 mm a Ø 400 mm
Tipología laminadora de pizza	Rodillos paralelos
Longitud rodillos inferiores	420 mm
Longitud rodillos superiores	310 mm
Estructura rodillos	PEHD – polietileno de alta densidad



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

Peso masa	De 220 gr a 1000 gr
Potencia motor	0,25 KW (0,33HP)
Estructura externa	Acero inoxidable
Voltaje	Monofásica 230 V
Equipamiento de serie	Pedal eléctrico