



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 PROFESIONAL SOBRE SOPORTE CON TAPICES 60X100 CM CON AJUSTE DE RODILLOS MANUAL

SKU: PFSM610CP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

LAMINADORA PROFESIONAL SOBRE SOPORTE CON TAPICES 60X100 CM CON AJUSTE DE RODILLOS MANUAL

La laminadora de sobremesa compacta y robusta es ideal para pizzerías y pastelerías, apta para la elaboración de **hojaldre y masa para pizza**.

Esta laminadora está diseñada para procesos **con la ayuda de cintas transportadoras con dimensiones 60x100**, planes inclinados para una menor huella de la máquina en condiciones de reposo.

Los tapices son de velocidad variable de serie, lo que permite eliminar cualquier posible arruga o pliegue en la lámina. Además, hay un **joystick para mover los tapices** de derecha a izquierda.

Completa con una cuba para harina, está equipada con una **asa de 160 mm para ajustar el grosor de la lámina de 0,2 a 45 mm**, con una **anchura máxima de 2350 mm**.

La construcción robusta y duradera asegura durabilidad en el tiempo, mientras que los **rodillos de acero inoxidable** garantizan un rendimiento confiable y un procesamiento preciso de la pasta.

La laminadora está realizada con un diseño que la hace **fácilmente desmontable** y limpiable, garantizando un mantenimiento fácil y rápido.

Realizada con materiales fácilmente limpiables e higienizables, la laminadora ofrece practicidad en el mantenimiento.

A través de la adopción de una **cremallera** que permite a los cilindros operar verticalmente, hemos logrado minimizar las piezas de desgaste. Esto se traduce en un **notable ahorro económico en los costes de mantenimiento de la máquina**, gracias a la reducción de los componentes utilizados habitualmente.

La puesta en marcha y la parada de la máquina se gestionan a través de un cómodo **interruptor on/off**, con alimentación **trifásica**.

OPTIONAL:

- Motor de doble velocidad
- Mando a pie móvil
- Kit de ruedas giratorias con freno para laminadora
- Ajuste de velocidad tapices con inversor (potenciómetro)
- Rodillo cruasán de 3 triángulos de masa por fila
- Rodillo cruasán de 5 triángulos de masa por fila
- Rodillo mini cruasán de 6 triángulos de masa por fila
- Rodillo mini cruasán de 7 triángulos de masa por fila
- Rodillos a petición

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más información sobre la máquina y para discutir tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos aquí para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

DATOS TECNICOS

Peso	243 kg
Dimensiones	92 × 112 × 155 cm



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: 3

Dimensiones externas LxPxH (mm)	Máquina cerrada: L1750xP860xH1260 mm Máquina abierta: L2350xP860xH1260 mm
Altura	Altura superficie de trabajo: 880 mm
Dimensiones base LxP (mm)	L580xP860 mm
Longitud rodillos	600 mm
Diámetro rodillos	70 mm
Espesor	De 0,2 a 45 mm
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia motor	750 watt
Estructura externa	Acero pintado