



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## LAMINADORA PROFESIONAL SOBRE SOPORTE CON TAPICES 60X140 CM CON AJUSTE DE RODILLOS MANUAL

SKU: PFSM614CP



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### LAMINADORA PROFESIONAL SOBRE SOPORTE CON TAPICES 60X140 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 60x140**, 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 3190 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**

<b>Peso</b>	259 kg
<b>Dimensiones</b>	92 × 112 × 175 cm



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	Máquina cerrada: L2150xP860xH1260 mm   Máquina abierta: L3190xP860xH1260 mm
<b>Altura</b>	Altura superficie de trabajo: 880 mm
<b>Dimensiones base LxP (mm)</b>	L580xP860 mm
<b>Longitud rodillos</b>	600 mm
<b>Diámetro rodillos</b>	70 mm
<b>Espesor</b>	De 0,2 a 45 mm
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
<b>Potencia motor</b>	750 watt
<b>Estructura externa</b>	Acero pintado