

# LAMINADORAS



## Características generales:

Concebida para ayudarte a estirar masas de pan, pizza y/o pan focaccia.

La laminadora tiene la ventaja de poder regular el espesor de la masa mediante el ajuste de la distancia entre los rodillos.

Espesor: mín. 0,4mm – máx. 4mm

Se dispone de equipos con dos parejas de rodillos con posibilidad de pedal de funcionamiento (accesorio), con una pareja de rodillos sin opción de pedal o de dos parejas de rodillos sin pedal, sin balanza de acompañamiento del producto, pero con envase de plástico.

Cuatro opciones con 10 modelos diferentes dando una amplia variedad al producto.

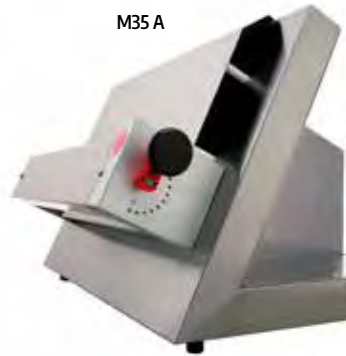


## TIPO DE LAMINADORAS SEGÚN SU VERSATILIDAD

1	DOS PAREJAS DE RODILLOS - PREDISPOSICIÓN PARA PEDAL
2	DOS PAREJAS DE RODILLOS - CON PEDAL
3	UNA PAREJA DE RODILLOS SIN PEDAL
4	DOS PAREJAS DE RODILLOS - SIN PEDAL - SIN BALANZA - CON BALANZA DE PLASTICO

	Tipo	Peso masa gr.	Diámetro de pizza mm.	Potencia Kw.	Tensión /Frecuencia V/Hz.	Peso Neto Kg.
RM32 A	1	80 - 120	140 - 310	0,25	230/1/50	26
M35 A	3	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	22
RM35 A	1	80 - 400	140 - 340	0,25	230/1/50	27
M42 A	3	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	26
RM42 A	1	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM42 TA	2	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	35
RM45 A	1	210 - 700	260 - 430	0,37	230/1/50	38
RM45 TA	2	210 - 700	300 - 430	0,37	230/1/50	38
RM30 P	4	80 - 210	140 - 310	0,25	230/1/50	24
RM40 P	4	210 - 600	260 - 400	0,37	230/1/50	31

# RM / M / RMA / MA



		1				2	
		RM32 A	RM35 A	RM42 A	RM45 A	RM42 TA	RM45 TA
Dimensiones	mm	420 x 470 x 650	460 x 480 x 630	530 x 470 x 790	570 x 550 x 770	530 x 520 x 690	590 x 550 x 670

		3	
		M35 A	M42 A
Dimensiones	mm	520 x 440 x 390	590 x 440 x 390

		4	
		RM30 P	RM40 P
Dimensiones	mm	420 x 420 x 650	530 x 410 x 780