

- Estiran la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- El modelo S42RP consta de 2 etapas de laminación y el S42MR de una etapa cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **Los rodillos son horizontales para poder obtener pizzas redondas o rectangulares.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provistas de pedal en dotación estándar.**



**S42RP**



**S42MR**



**Pedal de serie**

CARACTERÍSTICAS	S42RP	S42MR
Rodillos	Horizontales	Horizontales
Cantidad de masa (gr)	210 - 600	210 - 600
Diámetro máximo de la pizza (mm)	420	420
Potencia (W)	370	370
Dimensiones (cm)	56 x 39 x 72	56 x 34 x 37
Peso neto (Kg)	34	31

FORMADORAS DE BASE DE PIZZA S42	
7612010	S42RP - 230V / 50Hz / 1
7612040	S42MR - 230V / 50Hz / 1