

# Laminadoras

## Simplicidad y eficiencia

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- **Modelos RM** Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- **Modelos TA** Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- **Modelo M35A** Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM 32 A



M 35 A



RM 35 A



RM 42 TA

MODELO	M 35 A	RM 32 A	RM 35 A	RM 42 A	RM 42 TA	RM 45 TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	500 x 400 x 450	430 x 500 x 630	470 x 500 x 730	530 x 530 x 730	530 x 530 x 730	590 x 530 x 730
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--

M 35 A .....
RM 32 A .....
RM 35 A .....
RM 42 A .....
RM 42 TA.....
RM 45 TA.....