



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	22
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	450
altura (mm)	410

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Laminadora profesional con 1 par de rodillos de 30 cm de longitud :

- Esta máquina es **ideal para laboratorios de pastelería** y ha sido **diseñada para la elaboración de chocolate plástico , pastas de azúcar , pasta de almendras y muchos otros tipos de láminas, desde mazapanes hasta masa quebrada ;**
- **estructura robusta completamente en acero inoxidable 18/10 ;**
- diseño sencillo y compacto;
- **Rodillos de resina de 30 cm de largo ;**
- **ajuste milimétrico del espesor que permite obtener láminas muy finas : apertura mínima del rodillo 0,2 mm , máxima 8,5 mm ;**
- **corredera moldeada y recubierta de teflón** con rodillos locos de resina diseñados para facilitar el deslizamiento de la masa;
- absoluta seguridad del operador gracias a la solución patentada que permite la introducción de la masa hasta un espesor de 30 mm;
- **practicidad de procesamiento gracias a la segunda entrada cerca de los rodillos laminadores para evitar que la masa se doble sobre sí misma, otra solución patentada, con estas dos entradas independientes es como tener dos máquinas en una ;**
- Sistema **exclusivo y patentado de regulación milimétrica del espesor de la masa** con una cómoda, robusta y práctica palanca que, actuando simultáneamente sobre los dos rodillos laminadores, permite una apertura de 8,5 mm.
- CUMPLIENDO CON TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

marca CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG-3300/MPZ30	Laminadora de acero inoxidable con 1 par de rodillos de 30 cm de largo, doble entrada para bollería azucarada, masa quebrada, croissants y chocolate	€ 1.340,36 VAT excluido

