



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 plastificado, V.230/1, Kw.0.37, Peso 22 Kg, dim.mm.420x450x410h	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- esta máquina es **ideal para pastelerías** y ha sido **diseñada para el procesamiento de chocolate plástico , pastas de azúcar , pasta de almendras y para muchos otros tipos de láminas, desde mazapán hasta masa quebrada ;**
- **estructura robusta completamente en acero inoxidable 18/10 ;**
- diseño simple y compacto;
- **rodillos de 30 cm de largo de resina ;**
- **ajuste de espesor milimétrico que permite obtener láminas muy finas : apertura mínima de los rodillos 0,2 mm , máxima 8,5 mm ;**
- **corredera moldeada y revestida de teflón** completa con rodillos locos de resina diseñados para facilitar el deslizamiento de la hoja;
- seguridad absoluta 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 abertura cerca de los rodillos 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 ;**
- **Exclusivo y patentado sistema de ajuste milimétrico del espesor de la masa** con una cómoda, robusta y práctica palanca que, actuando simultáneamente sobre los dos rodillos de laminación, permite una apertura de 8,5 mm.
- CUMPLIENDO CON TODAS LAS NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

marca CE

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

