



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>IG-3300/MPZ40</b>	Laminadora de acero inoxidable con 1 par de rodillos de 40 cm de largo, doble entrada para bollería azucarada, masa quebrada, croissants y chocolate plastificado, V.230/1, Kw.0.37, Peso 27 Kg, dim.mm.520x450x410h	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Laminadora profesional con 1 par de rodillos de 40 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 resina de 40 cm de largo ;**
- **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

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,37
<b>peso neto (Kg)</b>	27
<b>ancho (mm)</b>	520
<b>profundidad (mm)</b>	450

