

Laminadora 3000



Descripción

Para obtener un resultado perfecto con un mínimo de esfuerzo y de tiempo: esta laminadora de masa permite laminar masas con un diámetro de hasta 300mm en un abrir y cerrar de ojos. Se puede producir de forma flexible y fácil masa para flammkuchen, pizza o incluso pan plano ajustando el espesor de la masa en los dos rodillos amasadores.

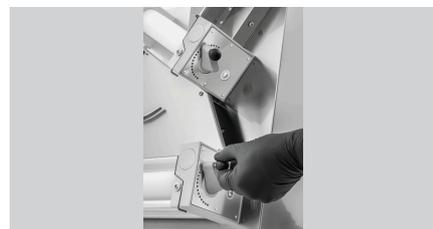
Características

- Potencia nominal: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Diámetro de masa hasta máx.: 300 mm
- Longitud del rodillo: 300 mm
- Ajuste grosor de la masa: 0,5 mm a 4 mm
- Peso de la masa desde: 80 g
- Peso de la masa hasta: 210 g
- Material de los rodillos amasadores: Plástico
- Cantidad de rodillos amasadores: 2
- Brazo guía de masa: Sí
- Diámetro de masa desde: 140 mm
- Medidas: an. 430 x prof. 470 x al. 640 mm
- Peso: 25,5 kg



- ▶ 2 rodillos amasadores
 - ✓ Plástico
 - ✓ Longitud de los rodillos: 300mm

- ▶ Diámetro de la masa
 - ✓ 140mm a 300mm



- ▶ Fácil ajuste del espesor de la masa
 - ✓ 0,5mm a 4mm

- ▶ Peso de la masa
 - ✓ 80g a 210g



- ▶ Brazo de guía de la masa



- ▶ Estable gracias a las patas de grandes dimensiones