

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.

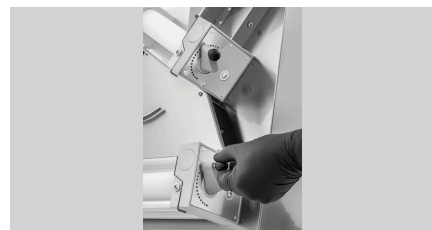
Características

• 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