

Laminadora 4000



- ▶ 2 rodillos amasadores
 - ✓ Plástico
 - ✓ Longitud de los rodillos: 400mm
- ▶ Diámetro de la masa
 - ✓ 260mm a 400mm
- ▶ Fácil ajuste del espesor de la masa
 - ✓ 0,5mm a 4mm
- ▶ Peso de la masa
 - ✓ 80g a 700g
- ▶ Brazo de guía de la masa
- ▶ Estable gracias a las patas de grandes dimensiones

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 400mm 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.:	400 mm
• Longitud del rodillo:	400 mm
• Ajuste grosor de la masa:	0,5 mm a 4 mm
• Peso de la masa desde:	80 g
• Peso de la masa hasta:	700 g
• Material de los rodillos amasadores:	Plástico
• Cantidad de rodillos amasadores:	2
• Brazo guía de masa:	Sí
• Diámetro de masa desde:	260 mm
• Medidas:	an. 540 x prof. 470 x al. 810 mm
• Peso:	31,2 kg