

MDP360

GRANO

LAMINADORA DE PIZZA

PIZZERÍA

- Doble juego de rodillos para laminado de masas con terminado redondo.
- Acabado en pintura epóxica.
- Deslizador con recubrimiento anti adherente y rodillos con terminado en cromo duro.
- Laminado sin calentar la masa manteniendo su sabor y calidad.

Recomendada para masas sin fermentación en frío, regulado de grosor de hasta 10 MM de espesor y hasta 36 CM de diámetro.



DIAMETRO MAXIMO 36 CM, 400 PZH

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.37 KWH



KG:

51 KG



HP:

1/2 HP



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

800 x 570 x 700MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.