

MDP500

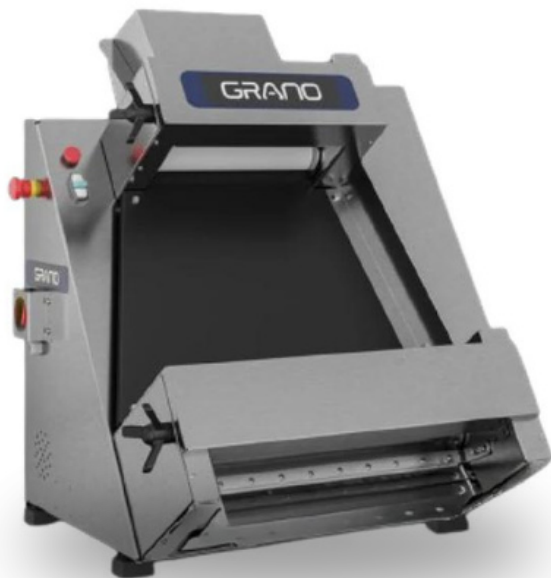
GRANO

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 50 CM de diámetro.



DIAMETRO MAXIMO 50 CM, 400 PZH

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.37 KWH



KG:

150 KG



HP:

1 1/2 HP



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

700 x 700 x 800 MM

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