

MDP390

GRANO

LAMINADORA DOBLE PASO

PIZZERÍA

- Fabricación total en acero inoxidable.
 - Equipo diseñado para agilizar y optimizar el trabajo en pizzerías.
 - Laminado en dos etapas y superficie con recubrimiento de teflón para facilitar su operación.
 - El funcionamiento en frío mantiene la calidad de la masa preparada manualmente.
 - Regulación de espesor y diámetro de la masa.
 - Diámetro máximo de laminado 39 cm.
-
- Mantiene el sabor y la calidad de la masa preparada manualmente, regula la espesura y el diámetro de hasta 39 cm. Cuerpo en acero inoxidable capacidad de 350 unidades/h.



• Capacidad de producción 350 piezas / h

127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.37 KWH

KG:
62 KG

RPM:
136 RPM

CM (ANCHO X LARGO X ALTO):
58X 63 X 60 CM

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