

LAMINADORA PARA PIZZA REDONDA DRV 420 TG

1.393,00€ El precio original era: **1.393,00€**. **975,10€** El precio actual es: **975,10€**. + IVA



Laminadora de gran calidad, ideales para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado

Características técnicas:

- Peso masa: 210-700 gramos
- Longitud rodillo: 42 cm
- Diámetro pizza: 26-40 cm
- Espesor rodillo superior: 0-5 cm
- Espesor rodillo inferior: 0-5 cm
- Tensión: 230 V / 50 Hz

- Peso neto: 37 Kg
- Potencia: 0,25HP
- Medidas:
 - Ancho: 600 mm
 - Alto: 790 mm
 - Fondo: 435 mm
- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Modelos TG, disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET.
- En modelo RP posee rulos paralelos y pedal eléctrico.
- Tensión 230V/50Hz.

SKU: DRV 420 TG

Categories: Formadoras de Pizzas