

## Laminadoras

Construidas en acero inoxidable, estas laminadoras han sido ideadas y realizadas para resolver los problemas de extensión de la pizza. Ayudan a ahorrar tiempo y sobre todo no necesitan de personal especializado. Estas máquinas trabajan en frío, sin alterar las características de la masa.

El espesor y el diámetro del disco pueden regularse por medio de un botón lateral a los rodillos.

#### 4 PRODUCTOS DISPONIBLES

##### Laminadora [PG.RM32A]

REF: PG.RM32A

Tipo:	Rodillos inclinados
Dimensiones (en mm):	430 x 500 x 630
Potencia (en W):	250
Ø Pizza (cm):	14~31



##### Laminadora [PG.RM42A]

REF: PG.RM42A

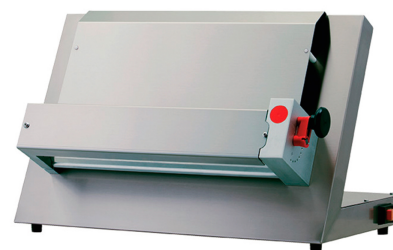
Tipo:	Rodillos inclinados
Potencia (en W):	370
Dimensiones (en mm):	530 x 530 x 730
Ø Pizza (cm):	26~40



##### Laminadora [PG.RM42TA]

REF: PG.RM42TA

Tipo:	Rodillos paralelos
Potencia (en W):	370
Dimensiones (en mm):	530 x 530 x 730
Ø Pizza (cm):	26~40



##### Laminadora [PG.M42A]

REF: PG.M42A

Tipo:	Monorrodillo
Potencia (en W):	370
Dimensiones (en mm):	570 x 400 x 450
Ø Pizza (cm):	26~40