



COMPLEMENTOS PIZZA

LAMINADORAS- SERIE LAMI 310/2 D30 - 1 RODILLO

ROBUSTA Y FIABLE

Diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Trabajan en frío y no altera las características de la masa.

Permite ahorrar mucho tiempo y, sobre todo, no requiere personal especializado.

Fácil de usar y ofrece un nivel muy alto de calidad de construcción.

La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva.

El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

No necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

Permite realizar un **diámetro de pizza de entre 14 y 30 cm.**



LAMI 310/2 D30



	LAMI 310/2 D30
Dimensiones Ext. (LxPxH)	650 x 320 x 410 mm
Peso pasta	80 - 210 gr
Diámetro pizza	Ø 14 - 30 cm
Potencia	0,25 Kw -0,33 HP
Alimentación	230 V - 50 Hz
Pedal eléctrico	Incluido