



## COMPLEMENTOS PIZZA

### LAMINADORAS- SERIE LAMI 500/1 D45 - 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.

Permite realizar un **diámetro de pizza de entre 26 y 45 cm.**



LAMI 500/1 D45



	LAMI 500/1 D45
<b>Dimensiones Ext. (LxPxH)</b>	650 x 345 x 430 mm
<b>Peso pasta</b>	210 - 700 gr
<b>Diámetro pizza</b>	Ø 26 - 45 cm
<b>Potencia</b>	0,25 Kw -0,33 HP
<b>Alimentación</b>	230 V - 50 Hz
<b>Pedal eléctrico</b>	Incluido