



COMPLEMENTOS PIZZA

LAMINADORAS- SERIE LAMIDOB 420 D40 T.GO - 2 RODILLOS

VELOCIDAD, FIABILIDAD Y VERSATILIDAD

Permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.

Son fáciles de utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

- Tienen el rodillo superior inclinado.
- Espesores regulables de mm 0 a 5.
- Ideal para pizza redonda gracias a la presencia del balancín central.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Permiten realizar un **diámetro de pizza de entre 26 y 40 cm.**



LAMIDOB 420 D40 T.GO

SISTEMA TOUCH AND GO

PATENTADO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente. Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.



	LAMIDOB 420 D40 T.GO
Dimensiones Ext. (LxPxH)	585 x 435 x 790 mm
Peso pasta	210 - 700 gr
Diámetro pizza	Ø 26 - 40 cm
Potencia motor monof.	0,25 Kw - 0,33 HP
Alimentación	230 V - 50 Hz
Pedal eléctrico (opc.)	-