



## COMPLEMENTOS PIZZA

### LAMINADORAS- SERIE LAMIDOB 420 D40 - 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.

- Los modelos **LAMIDOB 420** 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

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