



## COMPLEMENTOS PIZZA

### LAMINADORAS- SERIE LAMIDOB 500 D45/PEDAL - 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.

- Es ideal para pizzas en bandeja (forma rectangular).
- Espesores regulables de mm 0 a 5.
- 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 45 cm.**



LAMIDOB 500 D45 - PEDAL

El modelo **LAMIDOB 500 D45** permite formar la masa hasta un diámetro de 45 cm.

El corte de la masa es manual.

Con pedal para facilitar la manipulación del producto.



	LAMIDOB 500 D45 PEDAL
<b>Dimensiones Ext. (LxPxH)</b>	665 x 435 x 715 mm
<b>Peso pasta</b>	220 - 900 gr
<b>Diámetro pizza</b>	Ø 26 - 45 cm
<b>Potencia motor monof.</b>	0,25 Kw - 0,33 HP
<b>Alimentación</b>	230 V - 50 Hz
<b>Pedal eléctrico (opc.)</b>	Incluido