



LAMINADORAS

LAMI 310/1 D30 - 1 RODILLO

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).



LAMI 310/1 D30

El modelo **LAMI 310/1 D30** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm.**



| | LAMI 310/1 D30 |
|----------------------|--------------------|
| DIMENS. EXT. (LXPXH) | 480 x 335 x 430 mm |
| PESO PASTA | 80 - 210 gr |
| DIÁMETRO PIZZA | Ø 14-30 cm |
| ALIMENTACIÓN | 230 V - 50 Hz |
| POTENCIA | 0,25 Kw - 0,33 HP |
| PEDAL ÉLECTRICO | Incluído |