

Pedido del cliente

Laminadora de pasta eléctrica profesional trifásica L 640 mm x P 350 mm x A 400 mm rodillos de acero inoxidable 400 mm

Precio: 2.584,00 € + IVA



Referencia: FSE104

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Laminadoras pasta

Descripción

Máquina laminadora de pasta eléctrica profesional trifásica L 640 mm x P 350 mm x A 400 mm con rodillos de acero inoxidable 400 mm.

Laminadora profesional, adecuada para restaurantes, pizzerías, hoteles, comedores.

Ideal para obtener cualquier espesor de masa deseado para **pizza, pasta, piadine**.

Simplemente utilizando el mando de ajuste del rodillo es posible obtener el grosor deseado.

Tiene una **estructura de acero inoxidable AISI304 y aluminio, motor ventilado y protección térmica**.

Fácil de usar y de limpiar.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 640 mm x P 350 mm x A 400 mm
Potencia	0,60 (0,80) Kw/Hp
Tensión	Trifásica - 400 V
Estructura de rodillos	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	230-400 V/50 Hz
Peso	53 Kg
Medidas del rodillo	Diámetro 55 mm, longitud 400 mm
Cortapastas	Sin cortapastas
Apertura de los rodillos	0-7,5 mm
Material del rodillo	Inoxidable
Anchura máxima del hojaldre	400 mm
Disponibilidad	En Stock