

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/laminadora-para-pizza-de-26-a-45-cm-con-dos-pares-de-rodillos-p-913.html>



# Laminadora para pizza de 26 a 45 cm con dos pares de rodillos

precio **1 150.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4-6 días**

Número de catálogo **H226643**

Código del fabricante **226643**

## Descripción del producto

### Laminadora para pizza de 26 a 45 cm con dos pares de rodillos

La laminadora de masa Hendi le permitirá extender la masa de manera eficiente para pizza, pasta o albóndigas. Funcionará perfectamente en restaurantes y pequeñas plantas de producción de alimentos. El dispositivo tiene un certificado **CE** y cumple con los requisitos .

El rodillo está hecho de acero inoxidable duradero, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. Está equipado con **2** pares de rodillos con un espacio ajustable en el rango de **0 a 4 mm**. Esto le permite preparar cómodamente bases de pizza y masa fina para albóndigas. Los rodillos tienen cubiertas.

El dispositivo ofrece 2 modos de funcionamiento:

modo continuo (posición I en el panel de control) donde los rodillos funcionan todo el tiempo  
modo de control de pedal (posición II en el panel de control) en el que los ejes son accionados por un pedal.  
El modelo propuesto permite extender la masa hasta un diámetro de unos **450 mm**.

### Características del producto:

Perfecto para extender masa fría para pizza, pasta y albóndigas.

No calientan la masa mientras trabajan

Reduce significativamente el tiempo de trabajo del personal

De acero inoxidable

Dos pares de rodillos ajustables para ajustar el grosor de la masa de 0 a 4 mm y darle una forma redonda

Cubiertas de rodillo separadas para una operación fácil y segura

Pedal eléctrico incluido

Diámetro de la masa: 26 a 45 cm

Peso: 41 kilogramos

### Parámetros:

Dimensiones (mm): 635x410x (H) 680

Tipo: 26 cm a 45 cm

Peso (kilogramo): 41

Potencia (W): 370

Voltaje (V): 230