Panadería y pastelería

Índice interactivo de productos

50 Hz · 21 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS PÁGINA

Amasadoras 02

Batidoras 07

Laminadoras de Masas 13

Divisoras y Boleadoras 15

Divisoras y Boleadoras Combinadas 15

Fermentadoras 16

Fermentadoras y Cámaras de Fermentación 16

Fermentación y Congelación en Módulos Independientes 20

Formadoras de Pizza 21

H20

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **8 kg de amasado** y un **tazón de 20 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **tazón de acero inoxidable** mantiene la mezcla en un recipiente accesible para la limpieza entre elaboraciones. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

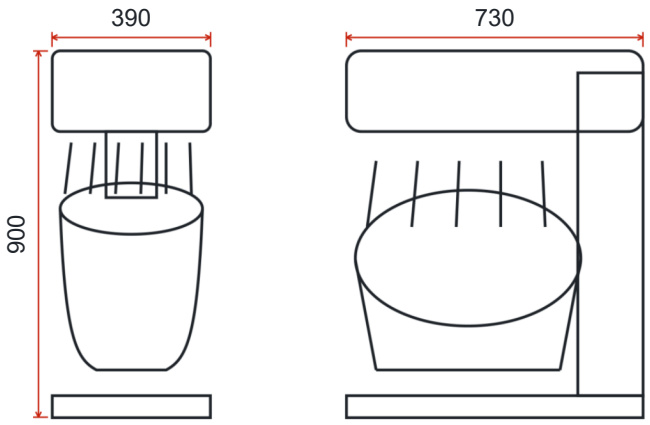
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	8 kg
Volumen del tazón	20 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Potencia	1,5 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1
Peso neto	90 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	390 mm
Fondo	730 mm
Alto	900 mm

H30

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **12 kg de amasado** y un **tazón de 34 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **gancho de acero inoxidable 304** es una característica concreta de la versión del pedido. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

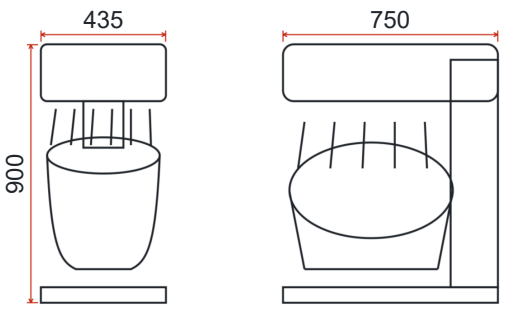
PRESTACIONES

Carga máx. de amasado	12 kg
Volumen del tazón	34 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de mezcla	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V
Potencia	1,5 kW
Material del gancho	Acero inoxidable 304
Motores	1
Peso neto	100 kg
Dim. embalaje	810 × 510 × 1.030 mm
Material cuerpo	Acero inoxidable SS430
Material del tazón	Acero inoxidable SS201
Dim. tazón	Ø 360 × 215 mm
Espesor tazón	1,5 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	435 mm
Fondo	750 mm
Alto	900 mm

H50

Amasadora Espiral



Prepara tandas de pan, pizza y otras masas con **20 kg de amasado** y un **tazón de 54 litros**. El sistema combina el **gancho espiral y el tazón giratorio** para trabajar la masa dentro del recipiente y reunir el amasado en una estación dedicada.

La velocidad de mezclado de **150–200 r/min** permite identificar el régimen de trabajo de esta configuración. El **tazón de acero inoxidable** mantiene la mezcla en un recipiente accesible para la limpieza entre elaboraciones. La capacidad indicada ayuda a organizar el pesado de ingredientes y la secuencia de amasado, reposo y formado en el obrador.

Consultar precio

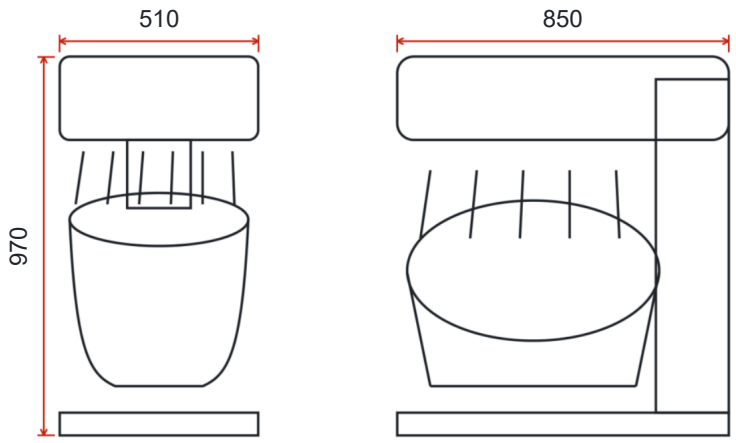
PRESTACIONES

Capacidad de amasado	20 kg
Volumen del tazón	54 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad del gancho	150–200 r/min
Velocidad del tazón	15–20 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	3 kW
Material del tazón	Acero inoxidable
Motores	1

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	510 mm
Fondo	850 mm
Alto	970 mm

H100

Amasadora Espiral



Organiza el trabajo del obrador con una amasadora espiral de **100 litros de tazón y capacidad para 40 kg de harina por tanda**. Estos datos permiten dimensionar la carga de ingredientes y coordinar el amasado con el pesado, el reposo y el formado.

El gancho dispone de **dos velocidades, 107 y 210 rpm**, para adaptar el ritmo de trabajo a la preparación y al procedimiento de cada receta. El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la masa en movimiento dentro del recipiente. Su configuración incorpora **6,3 kW de potencia y alimentación de 380 V, 50/60 Hz**. Una opción para panaderías, pizzerías y áreas de producción que buscan concentrar el amasado en un puesto dedicado, con capacidad de harina identificada y dos ritmos de trabajo del gancho.

Consultar precio

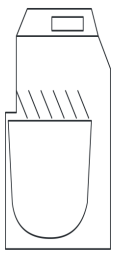
PRESTACIONES

Capacidad de harina	40 kg
Volumen del tazón	100 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

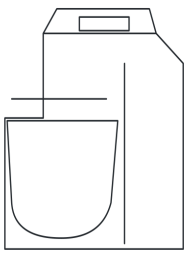
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia	6,3 kW
Motor principal	3 / 4,5 kW
Peso neto	470 kg
Dim. embalaje	1.260 × 800 × 1.500 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	700 mm
Fondo	1.160 mm
Alto	1.400 mm

H200

Amasadora Espiral



Organiza la producción del obrador con una **amasadora espiral de 200 litros**, con capacidad para **75 kg de harina por tanda**. El gancho trabaja a **107 o 210 rpm** para adaptar el amasado a las etapas de cada preparación.

El **tazón giratorio a 16 rpm** acompaña la acción del gancho y mantiene la mezcla en movimiento. Incorpora un **motor principal de 4 / 9 kW**, con **12 kW de potencia total** y alimentación de **380 V, 50/60 Hz**. Su recipiente de acero inoxidable y la rejilla protectora sobre el tazón conforman un puesto dedicado al amasado en panaderías y áreas de producción. La capacidad se expresa en harina; la carga final de masa depende de los ingredientes y de la receta.

Consultar precio

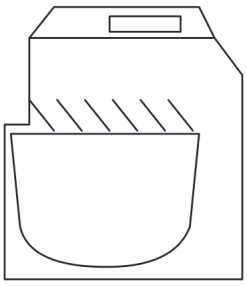
PRESTACIONES

Capacidad de harina	75 kg
Volumen del tazón	200 L
Sistema	Espiral con tazón giratorio
Velocidad de gancho	107 / 210 rpm
Velocidad de tazón	16 rpm

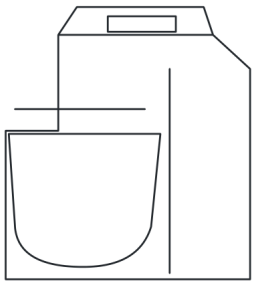
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · 50/60 Hz
Potencia total	12 kW
Referencia técnica	HS200A
Motor principal	4 / 9 kW

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

B10B

Batidora Planetaria



Prepara mezclas en un **tazón de 10 L**, con **tres velocidades** para elegir el ritmo de trabajo según la preparación. El movimiento planetario combina el giro del útil y su recorrido alrededor del recipiente; la cubierta incorpora un dispositivo de protección.

La carga de amasado es de **5 kg**: es una referencia distinta del volumen del tazón y permite dimensionar la tanda de masa. El gabinete inoxidable y el formato de sobremesa facilitan integrar la batidora al puesto de elaboración.

Consultar precio

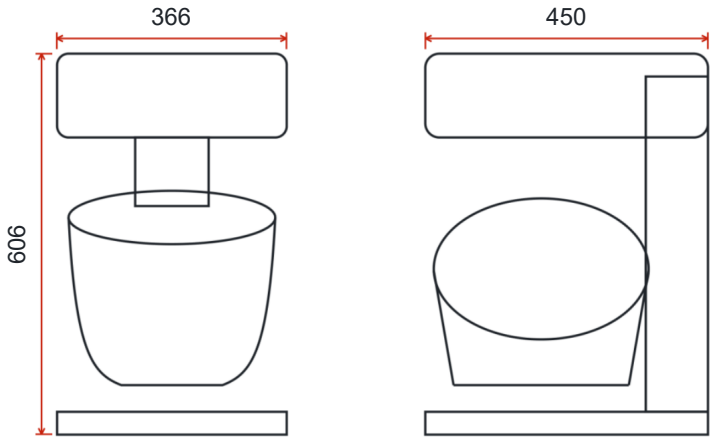
PRESTACIONES

Carga de amasado	5 kg
Volumen del tazón	10 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	110 / 178 / 390 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	0,37 kW
Protección tazón	Cubierta con dispositivo de protección
Peso	56 kg
Gabinete	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	366 mm
Fondo	450 mm
Alto	606 mm

B30B

Batidora Planetaria



Organizá el batido y la mezcla en un **tazón de 30 litros**, con **tres velocidades de 105, 180 y 408 rpm**. El movimiento planetario combina el giro del útil con su recorrido dentro del recipiente, para elegir el ritmo de trabajo según la elaboración.

El motor de **1,5 kW** y la cubierta con dispositivo de protección completan la configuración. La **carga máxima de amasado de 10 kg** es una referencia diferente del volumen del tazón: ambas medidas permiten dimensionar las tandas y comparar el equipo con otros tamaños de la familia.

Consultar precio

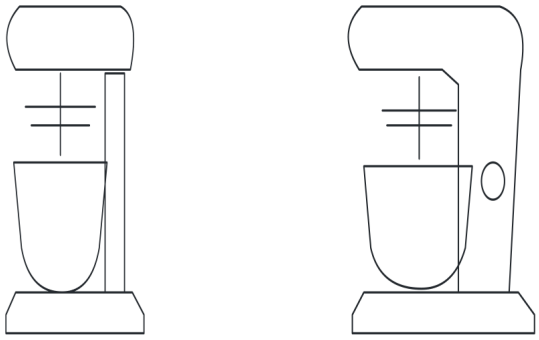
PRESTACIONES

Volumen del bol	30 L
Velocidades	105 / 180 / 408 rpm
Amasado máx.	10 kg

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Peso	86 kg
Protección	Cubierta con dispositivo de protección

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	440 mm
Fondo	545 mm
Alto	882 mm

B60B

Batidora Planetaria de 60 L



Reúne un **tazón de 60 litros** y un sistema de **mezcla planetaria** para organizar la elaboración por tandas. La capacidad máxima de amasado es de **35 kg**.

Sus **tres velocidades de 74, 150 y 288 rpm** permiten elegir el régimen de mezclado según la preparación. Esta configuración trabaja con **3 kW y alimentación trifásica de 380 V**. Las medidas exteriores de 724 × 652 × 1.300 mm y el peso de 230 kg permiten planificar el puesto y comparar esta alternativa con otras mezcladoras de la familia.

Consultar precio

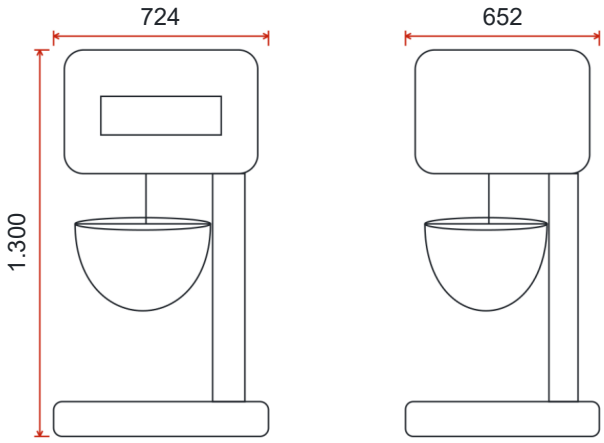
PRESTACIONES

Volumen de tazón	60 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	74 / 150 / 288 rpm
Amasado máximo	35 kg

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica
Potencia	3 kW
Peso	230 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	724 mm
Fondo	652 mm
Alto	1.300 mm

B20S

Batidora Planetaria



Reúne el batido y la mezcla de pastelería en una estación con **tazón de 20 litros** y **tres velocidades de trabajo: 110 / 200 / 420 r/min**. El sistema planetario permite elegir el régimen de mezclado para distintas preparaciones, desde batidos y cremas hasta mezclas y masas compatibles con la carga del equipo.

La **capacidad de amasado de 7 kg** aporta una referencia para organizar las tandas y evitar dimensionar la producción sólo por el volumen del recipiente. Una alternativa para panaderías, pastelerías y cocinas que necesitan concentrar distintas tareas de preparación y coordinar la mezcla con el llenado de moldes, el formado y el horneado.

Consultar precio

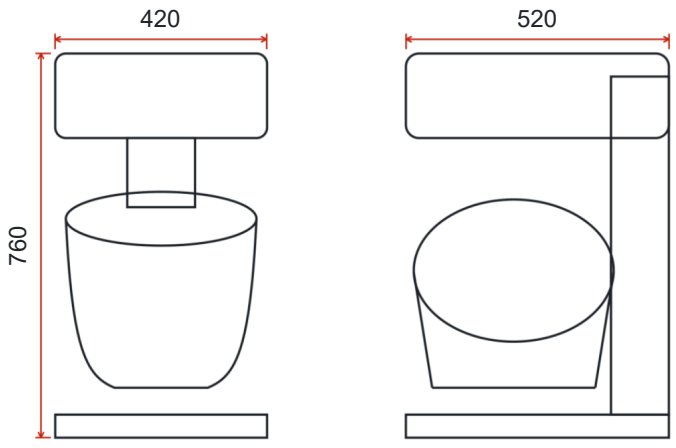
PRESTACIONES

Carga de amasado	7 kg
Volumen del tazón	20 L
Sistema de mezcla	Planetario
Velocidades	110 / 200 / 420 r/min

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V
Potencia	1 kW
Peso	82 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	420 mm
Fondo	520 mm
Alto	760 mm

SYBL-7L

Batidora Compacta Rosa



Reúne **mezcla y batido** en una estación de sobremesa con **bol de 7 litros**. La **regulación continua de 100 a 1.000 rpm** permite ajustar la velocidad a las distintas etapas de preparación, sin limitarse a posiciones fijas.

Para organizar las tandas de masa, la documentación especifica una **carga máxima de 0,6 kg de harina**: una referencia de trabajo distinta del volumen del recipiente. Con **600 W de potencia**, concentra estas tareas en un puesto dedicado de la cocina o pastelería. El cabezal abatible facilita el acceso al bol para incorporar ingredientes y retirar la preparación. Su acabado rosa permite elegir la presentación del equipo según el ambiente de trabajo.

Consultar precio

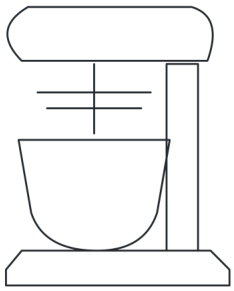
PRESTACIONES

Carga de harina	Hasta 0,6 kg
Volumen del bol	7 L
Velocidad	100-1000 rpm · regulación continua

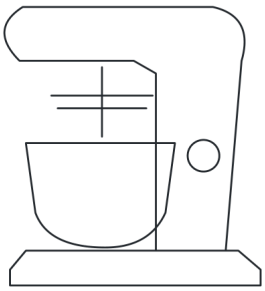
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 120 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	600 W
Color	Rosa
Peso neto / bruto	18 / 20 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

SYBL-7L

Batidora Compacta Blanca



Reúne **mezcla y batido** en una estación de sobremesa con **bol de 7 litros**. La **regulación continua de 100 a 1.000 rpm** permite ajustar la velocidad a las distintas etapas de preparación, sin limitarse a posiciones fijas.

Para organizar las tandas de masa, la documentación especifica una **carga máxima de 0,6 kg de harina**: una referencia de trabajo distinta del volumen del recipiente. Con **600 W de potencia**, concentra estas tareas en un puesto dedicado de la cocina o pastelería. El cabezal abatible facilita el acceso al bol para incorporar ingredientes y retirar la preparación. Su acabado blanco permite elegir la presentación del equipo según el ambiente de trabajo.

Consultar precio

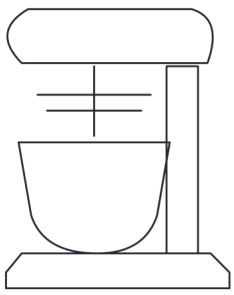
PRESTACIONES

Carga de harina	Hasta 0,6 kg
Volumen del bol	7 L
Velocidad	100-1000 rpm · regulación continua

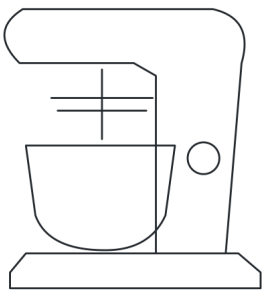
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz / 120 V · 60 Hz (versiones)
Potencia	600 W
Color	Blanca
Peso neto / bruto	18 / 20 kg
Dim. embalaje	480 × 300 × 520 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

LSP520

Sobadora de Bandas



Organiza el laminado de masa con una sobadora de **500 mm de ancho de banda**, cuyas superficies laterales acompañan el paso de la preparación por la zona central de rodillos. La banda mide **500 × 2.030 mm** y aporta una superficie definida para sostener y desplazar la masa durante el trabajo.

Esta disposición resulta útil al planificar la elaboración de láminas para panadería y pastelería, junto con las mesas de corte y formado. El equipo utiliza **550 W de potencia** y la documentación contempla alimentación de **220 V o 380 V a 50 Hz**, según la versión. La carga máxima es de **5 kg de masa**. Con **2,65 m de ancho exterior**, conviene reservar el espacio de trabajo de las dos bandas al distribuir la línea de producción.

Consultar precio

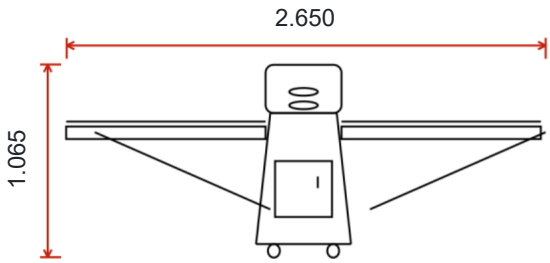
PRESTACIONES

Carga máxima de masa	5 kg

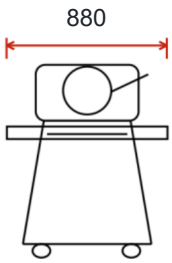
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V · 50 Hz
Potencia	550 W
Medidas de la banda	500 × 2.030 mm
Ancho de banda	500 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.650 mm
Fondo	880 mm
Alto	1.065 mm

LSP650

Sobadora de Bandas



Organiza el laminado de masa con una sobadora de **630 mm de ancho de banda**, cuyas superficies laterales acompañan el paso de la preparación por la zona central de rodillos. La banda mide **630 × 2.430 mm** y aporta una superficie definida para sostener y desplazar la masa durante el trabajo.

Esta disposición resulta útil al planificar la elaboración de láminas para panadería y pastelería, junto con las mesas de corte y formado. El equipo utiliza **550 W de potencia** y la documentación contempla alimentación de **220 V o 380 V a 50 Hz**, según la versión. Con **2,88 m de ancho exterior**, conviene reservar el espacio de trabajo de las dos bandas al distribuir la línea de producción.

Consultar precio

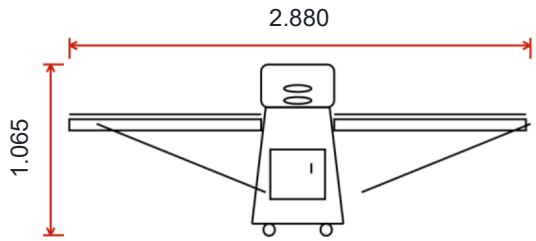
PRESTACIONES

Medidas de la banda	630 × 2.430 mm

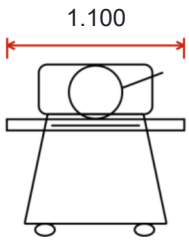
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V o 380 V · 50 Hz
Potencia	550 W
Ancho de banda	630 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	2.880 mm
Fondo	1.100 mm
Alto	1.065 mm

FK-30

Divisora y Boleadora de Masa



Divide y bolea **30 porciones por ciclo**, con pesos de **30 a 100 g**, para organizar la preparación de bollos y otras piezas de panadería. El accionamiento **semiautomático por palanca** permite acompañar el trabajo: colocar la masa, dividir, bolear y retirar las porciones.

La **cuchilla divisora y el disco de boleado desmontables** facilitan el acceso durante la limpieza. Una solución para incorporar el porcionado y el formado a la rutina del obrador, eligiendo el peso de las piezas según cada elaboración.

Consultar precio

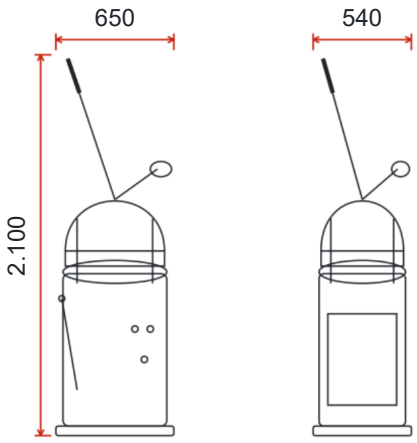
PRESTACIONES

Porciones por ciclo	30
Peso por porción	30 a 100 g
Operación	Semiautomática por palanca

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1 kW
Limpieza	Cuchilla y disco desmontables
Peso neto	345 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	650 mm
Fondo	540 mm
Alto	2.100 mm

FJ-16

Fermentadora Eléctrica



Organiza la fermentación con **capacidad para 16 bandejas** y **control de temperatura y humedad**. Una cámara dedicada permite preparar las tandas de panes, bollos y pastelería según la secuencia de trabajo del obrador, ajustando el proceso a la masa y a la receta.

El equipo cuenta con **una puerta con visor**, para observar las preparaciones, y construcción de **acero inoxidable**, que facilita la limpieza cotidiana. La distribución por niveles permite ordenar las cargas antes del horneado y aprovechar un puesto específico para esta etapa.

Consultar precio

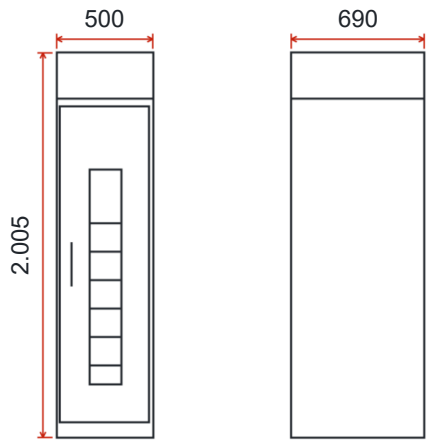
PRESTACIONES

Producción	40 kg/h (declarada)
Capacidad	16 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Control térmico	Regulable
Humedad	Controlada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,6 kW
Puertas con visor	1
Construcción	Acero inoxidable

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	500 mm
Fondo	690 mm
Alto	2.005 mm

FJ-32

Fermentadora Eléctrica



Organiza la etapa previa al horneado con **32 bandejas de capacidad** y **dos puertas con visor**, para distribuir las tandas por niveles y observar su evolución sin abrir el equipo en cada comprobación. El formato de **bandejas de 600 × 400 mm** facilita organizar el paso entre la preparación y el horneado con una medida de trabajo definida.

La documentación de esta configuración declara **120 kg/h de producción**; el ritmo efectivo de fermentación depende de la masa, la receta y el tiempo de proceso. Una estación dedicada para panaderías y pastelerías que necesitan ordenar la carga y la salida de bandejas según la secuencia de elaboración.

Consultar precio

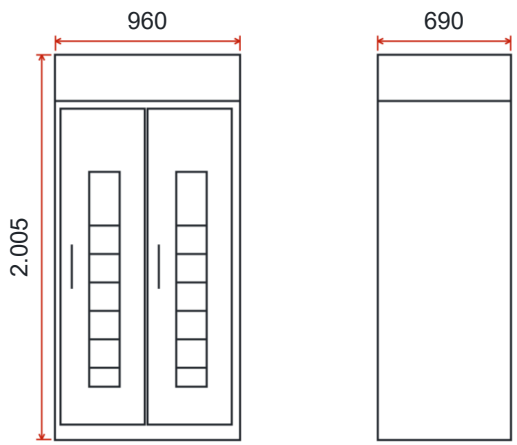
PRESTACIONES

Capacidad	32 bandejas
Producción	120 kg/h (declarada)
Bandejas	600 × 400 mm
Puertas con visor	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,8 kW

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	960 mm
Fondo	690 mm
Alto	2.005 mm

SPR-18S

Cámara de Fermentación con Refrigeración



Coordiná conservación y fermentación en un gabinete de **18 niveles para bandejas de 400 × 600 mm**. El rango de **−3 a 40 °C**, la humedad de **80 a 85 %** y el soplador permiten organizar distintas etapas del trabajo del obrador.

El **interior y las puertas de acero inoxidable 304** facilitan la limpieza. La ficha distingue alimentación, refrigerante y pesos para preparar la instalación y elegir el equipo según la carga de bandejas prevista.

Consultar precio

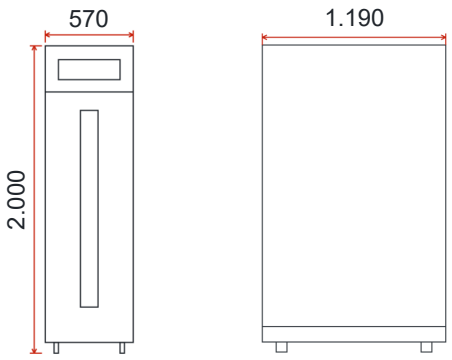
PRESTACIONES

Niveles	18
Bandejas	400 × 600 mm
Temperatura	−3 a 40 °C
Humedad	80 a 85 %
Circulación de aire	Soplador

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 1 fase · 50 Hz
Potencia	1.900 W
Corriente nominal	9,5 A
Material de puertas	Acero inoxidable 304
Refrigerante	R134a
Peso neto	130 kg
Peso bruto	150 kg
Interior	Acero inoxidable 304
Exterior	Acero inoxidable 201

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	570 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SPR-36S

Cámara de Fermentación Refrigerada



Organiza **hasta 36 bandejas de 600 × 400 mm** en una cámara que combina **refrigeración y fermentación**, con regulación de **−3 a 40 °C**. Permite conservar la masa en frío y preparar su fermentación según la planificación del obrador.

La **circulación de aire por soplador** y la humedad del **80 al 85 %** acompañan el proceso sin depender del ambiente del local. El control digital facilita ajustar la temperatura y el **visor de la puerta** permite observar las bandejas sin abrir la cámara.

Consultar precio

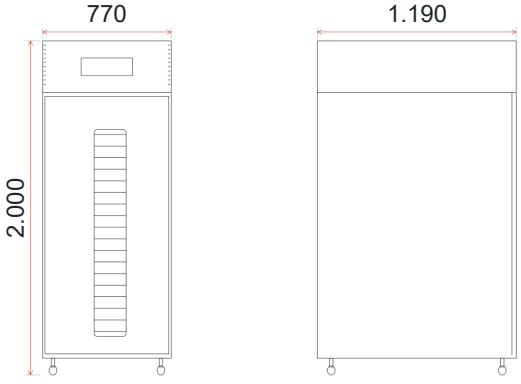
PRESTACIONES

Capacidad	36 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Temperatura	−3 a 40 °C
Humedad	80 a 85 %
Circulación	Aire forzado · soplador
Control	Termostato digital
Deshielo	Automático

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 1 fase · 50 Hz
Potencia	2.500 W
Corriente	13,4 A
Refrigerante	R134a
Puerta	1 · inox. 304 · con visor
Peso neto / bruto	160 / 180 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	770 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SPRF-36S

Fermentadora doble con congelación



Organiza dos procesos en el mismo equipo con **dos módulos independientes de 18 bandejas**, para un total de **36 bandejas de 600 × 400 mm**. Una zona trabaja de **−3 a 40 °C** y la otra de **−18 a 40 °C**, reuniendo fermentación refrigerada y congelación para planificar la producción del obrador.

La **circulación de aire por soplador** acompaña el acondicionamiento de ambas cámaras, con una humedad del **80 al 85 %**. Las **puertas de acero inoxidable 304** completan la construcción. Una alternativa para coordinar las tandas y sus tiempos de preparación con dos espacios de trabajo diferenciados.

Consultar precio

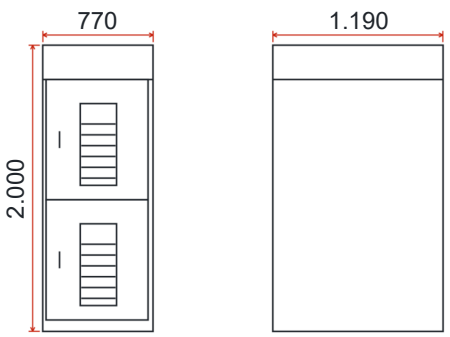
PRESTACIONES

Capacidad	36 bandejas
Bandejas	600 × 400 mm
Temperatura zona 1	-3 a 40 °C
Temperatura zona 2	-18 a 40 °C
Humedad	80–85 %
Circulación	Por soplador

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · monofásico · 50 Hz
Potencia	1.400 W × 2
Corriente nominal	7 A × 2
Material de puertas	Acero inoxidable 304
Construcción	Acero inoxidable
Refrigerante	R134a / R404
Peso neto / bruto	180 / 200 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores	
Ancho	770 mm
Fondo	1.190 mm
Alto	2.000 mm

SY-APD30

Formadora de Pizza



Organiza la preparación de bases de pizza con una formadora de **dos rodillos y espesor regulable**, para ajustar el paso de la masa según el resultado buscado. El sistema eléctrico de **370 W** reúne esta tarea en una estación específica y permite incorporar el formado a la secuencia de preparación de la cocina.

La ficha del modelo declara **diámetros de 10 a 30 cm y porciones de masa de 50 a 500 g**. Con un frente de **49,5 cm**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a la mesa de preparación. Una alternativa para pizzerías y áreas de elaboración que buscan organizar el formado de sus bases antes de incorporar los ingredientes.

Consultar precio

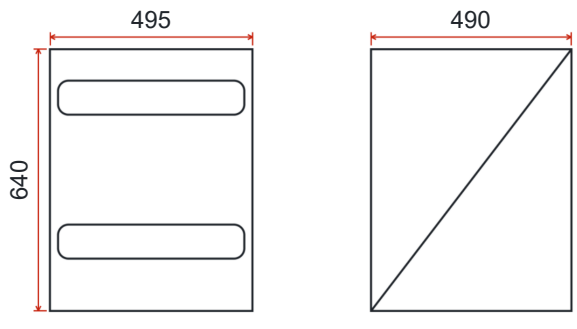
PRESTACIONES

Diámetro de pizza	10–30 cm
Rodillos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz
Potencia	370 W
Porción de masa	50–500 g
Espesor	Regulable
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	34,5 kg
Peso bruto	39 kg
Dim. embalaje	540 × 580 × 770 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	495 mm
Fondo	490 mm
Alto	640 mm

SY-APD40

Formadora de Pizza



Organiza la preparación de bases de pizza con una formadora de **dos rodillos y espesor regulable**, para ajustar el paso de la masa según el resultado buscado. El sistema eléctrico de **390 W y 220 V / 60 Hz**, con bases de **10 a 40 cm de diámetro**, reúne esta tarea en una estación específica y permite incorporar el formado a la secuencia de preparación de la cocina.

La estructura y el recorrido de los rodillos permiten disponer de un puesto definido para trabajar las porciones de masa. Con un frente de **54 cm**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a la mesa de preparación. Una alternativa para pizzerías y áreas de elaboración que buscan organizar el formado de sus bases antes de incorporar los ingredientes.

Consultar precio

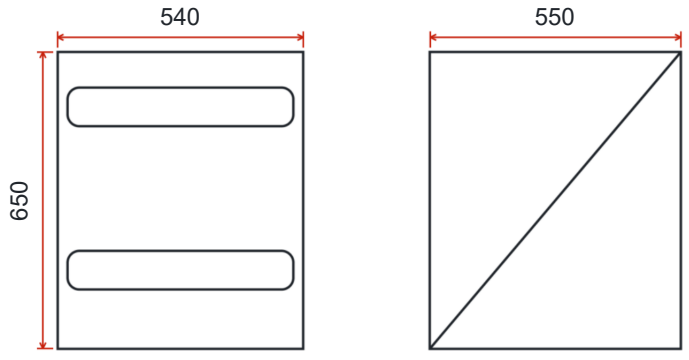
PRESTACIONES

Diámetro de pizza	10-40 cm
Rodillos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	390 W
Espesor	Regulable
Peso neto	41 kg
Peso bruto	45 kg
Dim. embalaje	615 × 600 × 780 mm

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	540 mm
Fondo	550 mm
Alto	650 mm