SY-APD30

Laminadora de Masa para Pizza

Bases de pizza de 10 a 30 cm mediante dos grupos de rodillos. La SY-APD30 admite porciones de 50 a 500 g y permite regular espesor y anchura, para adaptar la base al tamaño de pizza previsto.

Dispone de un grupo superior oblicuo y otro inferior; el acabado de la forma requiere manipulación de la masa. El cuerpo inoxidable, los pies antideslizantes y el motor de 370 W completan esta laminadora.



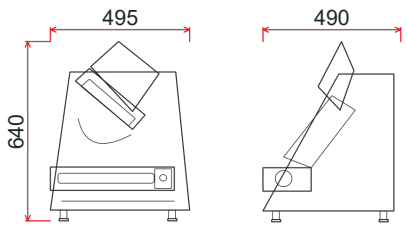
PRESTACIONES

Porción masa	50–500 g
Diámetro pizza	10–30 cm
Rodillos	Dos grupos: superior oblicuo e inferior
Regulación	Espesor y anchura regulables

CARACTERÍSTICAS

Potencia	370 W
Alimentación	220 V / 60 Hz
Cuerpo	Chapa de acero inoxidable engrosada
Material	Rodillos: Resina de uso alimentario
Apoyos	Antideslizantes
Peso neto	34,5 kg
Mando	Pulsadores de marcha y parada; interruptor resistente al agua
Protección	Protección térmica del motor
Holgura	Instalación: 150 mm alrededor, para uso y limpieza

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	495 mm
Fondo	490 mm
Alto	640 mm

Consultar precio