

Laminadora de masa eléctrica 400 code: 226636

Ideal para extender masa fría para pizza, pasta y empanadillas

No calienta la masa durante su funcionamiento

Fabricado en acero inoxidable

Modelo patentado "touch and go": el rodillo se enciende automáticamente en cuanto se introduce la porción de masa

Ajuste del tiempo de funcionamiento: 10-35 s

Dos pares de rodillos ajustables para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm y darle una forma redonda

Protectores de rodillo independientes para un manejo fácil y seguro

Ahorra tiempo al personal Ideal para pizzas redondas gracias a la barra central de soporte.

Viene con un conjunto de rodillos ajustables, uno superior inclinado y uno horizontal, que moldean la masa en discos de grosor consistente.

Las protecciones de rodillo separadas garantizan un funcionamiento fácil y seguro.

El diámetro de la masa puede ser ajustado entre 260 y 400 mm.

Peso de la porción de masa: 210-700 g. Grosor de masa ajustable de 0 a 4 mm.

Pedal (936245) no incluido, pero se puede comprar por separado.

-  Porciones de masa perfectamente redondas garantizadas por la barra central de soporte.
-  Resultados perfectos con diámetro y grosor de masa ajustables.
-  Diseño seguro y fácil de usar con protectores de rodillos separados para un funcionamiento suave y fiable.
-  Control opcional por pedal para un funcionamiento manos libres (pedal 936245 no incluido, disponible por separado).



Código	V	W	LxWxH (W)
226636	230	250	585x435x(H)790