

~~950.00 €~~

712.50 €



Laminadora **Adler UNICA 500/1 D45** un modelo eficiente para extender la masa de pizza, pan, tortitas, etc. se trata de una laminadora para la producción de masas circulares que nos ahorrará una gran cantidad de tiempo. No necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

Catálogo de Laminadoras industriales

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).

permiten realizar un diámetro de pizza de entre 26 y 45 cm

¿Por qué nos gusta la ADLER UNICA 500/1 D45?

Porqué permiten realizar pizzas de 26 a 45 cms de diámetro.

- Extiende masa de pizzas, pan, tortitas, etc.
- Gran ahorro de tiempo
- Sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos listos para ser aderezados.
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 30 cms.
- Espesor del disco regulable de 0 a 4mm de grosor.
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario.
- Para la producción de bases circulares.
- Peso de la masa: 210/700 gr.
- Diámetro de pizza: de 26 a 45 cm.
- Alimentación: 230V - 50 Hz
- Potencia: 0.25 Kw -0.33hp
- Dimensiones: 650x345x430 mm.

Sabemos que en el mercado hay disponibles numerosas opciones en cuanto a laminadoras profesionales, en EquipoH estamos siempre a tu disposición para ayudarte a encontrar el modelo que más se ajusta a lo que estás buscando, no dudes en contactar con nosotros por teléfono, whatsapp, correo electrónico o via chat. Si lo prefieres puedes concertar una llamada telefónica con nuestro técnico que podrá resolver las dudas que puedan surgirte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x345x430mm.