~~1,670.00 €~~

1,285.90 €

Laminadora **Romagsa RM 42 TA** un modelo eficiente para extender la masa de pizza, pan, tortitas, etc. se trata de una laminadora para la producción de masas circulares o rectangulares que nos ahorrará una gran cantidad de tiempo y sin la necesidad de contar con personal especializado. Introducimos las bolas de masa enharinada y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados.

Catálogo de Laminadoras industriales

Laminadora industrial **Romagsa** RM 42 TA diseñada para extender masa de manera fácil, ahorrando tiempo y sin necesidad de personal especializado.

- 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 (o rectángulos) listos para ser aderezados.
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.

- Espesor del disco regulable de 1 a 4mm de grosor.
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario.
- Grupo de rodillo superior paralelo al inferior
- Para la producción de bases circulares o rectangulares.
- Panel de mandos digital
- Peso de la masa: 210/600 gr.
- Diámetro de pizza:26/40 cm.
- Alimentación: 230V 1 Ph 50 Hz
- Potencia: 0.37 Kw
- Dimensiones: 530x530x730 mm.
- Peso neto: 35 Kg
- Opción Pedal: sí

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): 530x530x730 mm.