

LAMINADOR DE MASA 520 MM. GASTROMAQ

CODIGO: 7156

- Es una laminadora de masa de pedestal (de piso) diseñada para panaderías y pastelerías industriales que requieren una producción de alto volumen, especialmente para masas hojaldradas (croissants, facturas, masa de hojaldre) y masas de pizza de gran tamaño.
- A diferencia de las sobadoras pequeñas (serie HNM), este equipo es una Laminadora de Banda (o Tapiz), lo que permite un estiramiento mucho más preciso, delicado y profesional.
- Ancho de la Banda (Tapiz): 52 cm (520mm).
- Largo de la Banda: Aproximadamente 200 cm (2metros de largo total extendida).
- Motor: 1 HP (Potencia industrial para mover masas pesadas).
- Apertura de Rodillos: Regulable desde 1 mm hasta 35 mm - 40 mm
- Voltaje: Generalmente disponible en 220V(Monofásica) o 380V (Trifásica).
- Largo Total (Abierta): 210 cm a 240 cm.
- Peso: Aproximadamente 180 - 200kg

Categorías: Sobadoras



- Es una laminadora de masa de pedestal (de piso) diseñada para panaderías y pastelerías industriales que requieren una producción de alto volumen, especialmente para masas hojaldradas (croissants, facturas, masa de hojaldre) y masas de pizza de gran tamaño.
- A diferencia de las sobadoras pequeñas (serie HNM), este equipo es una Laminadora de Banda (o Tapiz), lo que permite un estiramiento mucho más preciso, delicado y profesional.
- Ancho de la Banda (Tapiz): 52 cm (520mm).
- Largo de la Banda: Aproximadamente 200 cm (2metros de largo total extendida).
- Motor: 1 HP (Potencia industrial para mover masas pesadas).
- Apertura de Rodillos: Regulable desde 1 mm hasta 35 mm - 40 mm
- Voltaje: Generalmente disponible en 220V(Monofásica) o 380V (Trifásica).
- Largo Total (Abierta): 210 cm a 240 cm.
- Peso: Aproximadamente 180 - 200kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Ancho: 210 cm.
Alto: 90 cm
Largo: 110 cm.
Peso: 200 kg.