LAMINADORA Q600/1400

Panadería

EQUIPO ORIGINAL DISEÑADA PARA LAMINAR MASAS DE DIFERENTES ESPESORES, POR MEDIO DE UN SISTEMA MECANIZADO SEMIAUTOMÁTICO.

Ventajas Competitivas:

·Mayor productividad
Resultado de la reducción del tiempo de trabajo y esfuerzo físico del operador durante el adelgazamiento de la preparación.

·Calidad
Elevada precisión que permite laminar masas de 40 hasta 2 mm de espesor, sin desgarrar o plegar la preparación durante el proceso de laminado, garantizando la homogeneidad del producto hasta volúmenes de 7 kg

El diseño otorga una mayor confiabilidad, debido a su robustez y al empleo de acero inoxidable y materiales grado alimenticio que aseguraran que el producto no se contamine durante el proceso

Incluye:
Base con rodaja y charola para harina.

RESULTADOS:

·Perfectos y de excelente calidad

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA	
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	3.10 x 0.99 x 1.16 m
Alimentación Eléctrica	220V/3F/60Hz
Material de Exterior	Acero Inoxidable Ferrítico
Ancho de Cinta	0.60 m

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

www.euromexservice.com