

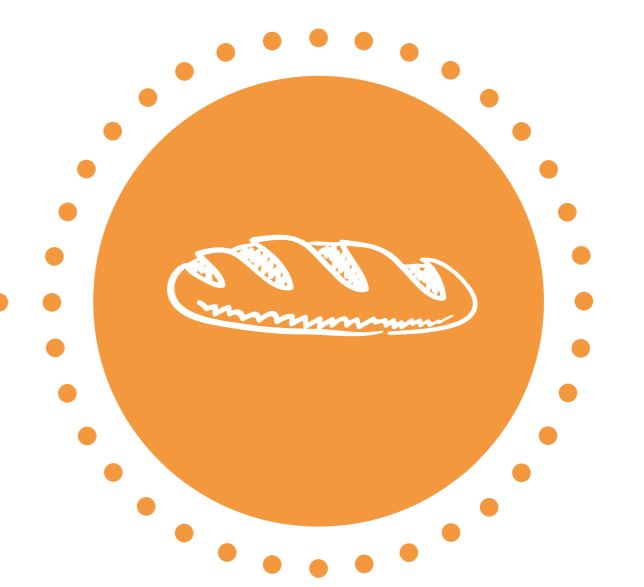
Moldeadora de rodillos paralelos para pizza de 45 cm



La laminadora de rodillos Roller



VENTAJAS COMPETITIVAS:



El sistema del moldeo con rodillos paralelos está diseñado precisamente para obtener la clásica forma redonda de la pizza

El diseño permite adelgazar la masa girándola manualmente antes de entregar al segundo rodillo para alcanzar un diámetro mas grande

La posición de los rodillos está diseñado para la preparación de la masa de pizza en el horno, ahorrando tiempo y obteniendo excelentes resultados optimizando su proceso de la laminada



RESULTADOS:

- Perfectos y de excelente calidad



CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	0.59 X 0.55 X 0.57 m
Conexión Eléctrica:	220V/2F/60Hz
Peso masa :	210 a 600 gr
Capacidad:	80 Pz/Hr
Diametro de la pizza	45 cm