



**MOLDEADORA PARA MASA DE PIZZA**  
**MODELO: ROLLER 45P INOX**  
**CÓDIGO: EZAN00001**

Diseñada para facilitar el trabajo del pizzero menos experimentado; rápida y precisa, esta máquina es el aliado perfecto para optimizar su trabajo.

Las moldeadoras Roller están disponibles en diferentes modelos para satisfacer las necesidades de los maestros pizzeros que desean cocinar una pizza rectangular en bandeja o la tradicional pizza redonda. La moldeadora Roller con rodillos oblicuos está diseñada para obtener la clásica forma redondeada de la pizza. El brazo móvil acompaña y hace girar la masa hacia el segundo rodillo.

Las Roller con rodillos paralelos y con un solo rodillo están diseñadas para extender la masa de pizza en bandeja o molde. Te garantizan ahorro de tiempo y excelentes resultados.

Facilidad de uso

Optimización del tiempo de trabajo

Posibilidad de regular el grosor de la masa

Limpieza rápida

Trabaja en frío



Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Moldeadora de masa
 ELÉCTRICA	220V, 2F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	<b>0.59 m</b>
Profundidad	<b>0.55 m</b>
Altura	<b>0.57 m</b>
Altura con base	<b>1.15 m</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/2F/60Hz</b>
Capacidad	<b>80 pizzas</b>
Tamaño de pizzas	<b>45 cm</b>



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.