

**MDP360**

**GRANO**

# LAMINADORA DOBLE PASO

PIZZERÍA

- Fabricación total en acero inoxidable.
  - Equipo diseñado para agilizar y optimizar el trabajo en pizzerías.
  - Laminado en dos etapas y superficie con recubrimiento de teflón para facilitar su operación.
  - El funcionamiento en frío mantiene la calidad de la masa preparada manualmente.
  - Regulación de espesor y diámetro de la masa.
  - Diámetro máximo de laminado 36 cm.
- 
- Mantiene el sabor y la calidad de la masa preparada manualmente, regula la espesura y el diámetro de hasta 36 cms. Cuerpo en acero inoxidable capacidad de 400 unidades/h.



**Capacidad de producción / 400 unidades / h**

127 V

**KWH:**  
CONSUMO ELECTRICO 0.7 KWH

**KG:**  
51 KG

**RPM:**  
136 RPM

**CM (ANCHO X LARGO X ALTO):**  
80 X 57 X 70 CM

\*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.