

## LAMINADORA ECONOM STM 5303



**MARCA:**

Rondo

**PROCEDENCIA:**

Suiza

**FUNCIÓN:**

Máquina laminadora de masa, ideal para espacios pequeños o para empresas en las cuales no haya espacio para maquinaria.

El modelo Econom de RONDO combina la compacidad con el rendimiento.

Ya sea el modelo de sobremesa o con zócalo desplazable, Econom es la máquina ideal para hoteles, restaurantes, pizzerías y grandes cocinas, pero también para obradores artesanales y pastelerías.

Naturalmente, con Econom puede laminar con gran precisión todo tipo de masas.

**CONSTRUCCIÓN:**

Acero inoxidable y materiales de grado alimenticio.

**EQUIPAMIENTO BÁSICO:**

Cintas de entrada y de salida accionadas, escala y fijador del espesor final para obtener gruesos regulares fáciles de reglar.

Rascadores Rondo. Para su limpieza, se desmontan en pocos segundos y sin herramientas.

Elementos de mando separados para el arranque y la parada, rejillas de seguridad y dispositivos de protección para los dedos.

Cintas de algodón de limpieza fácil.

Contenedor de harina.

**POTENCIA DEL MOTOR:**

0.6 HP.

**VELOCIDAD DE BANDA DE DESCARGA:**

50 cm/s.

**ESPACIO REQUERIDO EN POSICIÓN DE TRABAJO:**

1560 x 1040mm.

**ESPACIO REQUERIDO EN POSICIÓN DE DESCANSO:**

815 x 1040mm.

**ANCHO DE MESA:**

487 mm.

**ANCHO DE BANDA:**

475 mm.

**DIÁMETRO DE LOS CILINDROS:**

84mm.

**LONGITUD DE MESA TOTAL:**

1560 mm.

**LONGITUD CILINDROS:**

500 mm.



**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)

## LAMINADORA ECONOM STM 5303

### ABERTURA CILINDROS:

0,5 - 30 mm.

### CIERRE DE CILINDROS:

Manual.

### PESO NETO:

80 Kg.

### VOLTIOS:

110V o 220V.

### HERTZ:

60 Hz.

### POTENCIA DEL MOTOR:

0,75 kVA/0,5 kW.

### POTENCIA ELÉCTRICA:

Trifásica o monofásica.

### VENTAJAS DEL EQUIPO:

Formato particularmente compacto para que quepa en cualquier obrador, por pequeño que sea.

Al terminar el trabajo no hay más que plegar las mesas de trabajo hacia arriba y desplazar Econom a un lado. Y así le queda el sitio libre para otros trabajos.



Cilindros permanentemente gracias a su sistema especial de rascadores que elimina con seguridad los residuos de masa y de harina.



La ergonómica palanca de cierre de los cilindros le permite trabajar sin cansarse y haciendo el mínimo esfuerzo. Con el tope de espesor final puede ajustar fácil y simplemente el espesor final que desee. Sus masas siempre tendrán el mismo grosor final, y sus productos siempre tendrán el mismo tamaño y el mismo peso.

El moderno diseño de Econom hace posible trabajar prácticamente sin fatigarse. Todos los elementos de mando e indicación están dispuestos de tal forma que se alcanzan con comodidad y se manejan sin esfuerzo físico



Gracias a su diseño higiénico, la limpieza de Econom se lleva a cabo rápidamente. Sus superficies son lisas y fáciles de limpiar. El motor, por ejemplo, está cubierto completamente por la bandeja de harina, y el tope de espesor final está integrado en la carcasa.

### ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN:

Conexión eléctrica 110V o 220V, trifásica o monofásica.

### OPCIONALES:

Bandeja recoge masa.

**NOTA:** Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.

### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)