

# LAMINADORA DE MASA ECONOM

## MARCA:

RONDO

## PROCEDENCIA:

SUIZA

## FUNCIÓN:

Laminadora de masa rondo, ideal para laminar masas de todo tipo para pastelería, asegurando masa de excelente calidad y textura.

## CARACTERÍSTICAS:

- Acero inoxidable y materiales de grado alimenticio.
- Elementos de mando separados para el arranque y la parada, rejillas de seguridad y dispositivos de protección para los dedos.
- Los Rascadores se desmontan para fácil limpieza.
- 2 – 3 kg bloques de masa. Esta capacidad es para una humedad promedio de masa del 55%
- Contenedor de harina

## CARACTERÍSTICAS (BANDAS):

Ancho de banda: 475 mm

Altura de la banda: 950 mm

Dimensiones en posición de trabajo:  
1040 x 2500 mm.

Dimensiones en posición de reposo:  
940 x 1590 mm.

Velocidad de banda de salida: 50 cm /sec



## PESO:

145 Kg

## ALIMENTACIÓN:

220 V / 60 Hz. Trifásica

## POTENCIA DEL MOTOR:

0.6 Hp

## ASPECTOS TÉCNICOS:

Longitud de los cilindros:  
633 mm

Espacio entre los cilindros:  
0,5-30 mm

Diámetro de los cilindros:  
84 mm

Cierre de los cilindros:  
Manual

Ancho de mesa:  
487 mm

Longitud de mesa total:  
1590 mm