



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



prismafood ▶▶ solutions

LAMINADORA PARA PIZZAS

DSA420

La Laminadora permite gran economía de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de formación de los discos para la preparación de pizzas, pan, hogazas, tortas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características del amasijo. La laminadora Prismafood es de uso simple y ofrece una calidad constructiva de altísimo nivel. La selección de los espesores para el amasijo final es una operación rápida e intuitiva. En todas las laminadoras el espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5.

Todos los equipos **PrismaFood** son fabricados en Italia y cuentan con la certificación de producto **CE, EAC Y SASO**.



CAPACIDAD PIEZAS DE MASA	210-700gr
DIÁMETRO DE LAMINACIÓN	26 – 40cm
RANGO DE LAMINACIÓN	0 a 5mm
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECAÁNICO
DIMENSIONES	585x435x790(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0,25kW
PESO	37kg



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService