

DRV420RP

LAMINADOR DE MASA ELÉCTRICO 400MM

TREVI



CARACTERÍSTICAS

- Laminador de masa eléctrico, con motor de alto rendimiento, que permite obtener hasta 400 mm de superficie.
- 2 Pares de rodillos paralelos que laminan de manera uniforme y precisa.
- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Espesor ajustable para obtener masa de diverso grosor.



Esta unidad posee un enchufe NEMA 5-15P

ESPECIFICACIONES

MADE IN ITALY

Modelo	Capacidad Del Rodillo	Espesor De La Masa	Peso De La Masa	Eléctrica	Potencia
	mm	mm	gr	Vol/Hz	Kw
DRV420RP	400	0 - 5	210 - 700	110/60	0,37



Pedal de Accionamiento

Activa la máquina con el pie, liberando las manos para sujetar y guiar la masa.



Construcción Duradera y Segura

Fabricado en acero Inoxidable, Rodillos anti-aherente y guarda para proteger las manos.

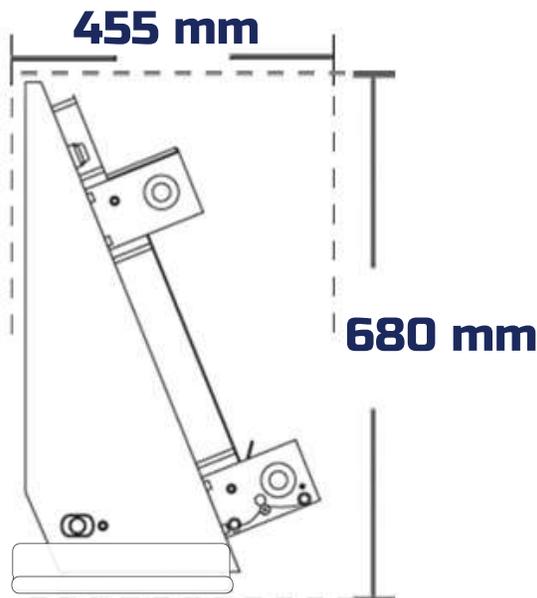
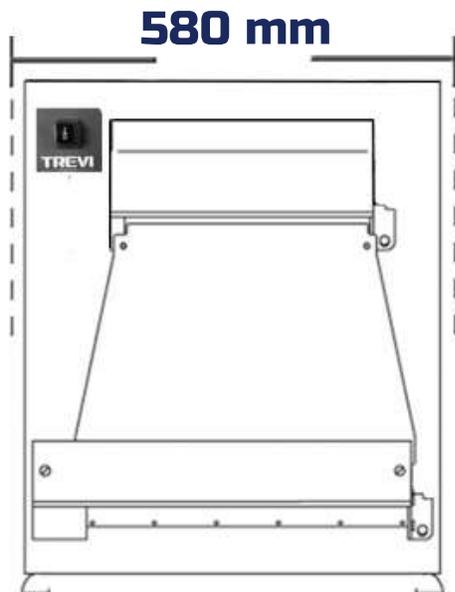


Perillas de Ajuste

Para ajustar el espesor de la masa de forma segura y rápida.

DIMENSIONES

Peso neto: 28 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
880 mm	640 mm	520 mm	30 kg

BENEFICIOS

- Laminador compacto y versátil ya que es Ideal para trabajar todo tipo de masas para preparación de pizzas, pan, focaccia, tartas y más.
- Ajuste sencillo y preciso de apertura en los rodillos, con perillas de ajuste que varía de 0 mm a 5 mm, permitiendo obtener el grosor deseado.
- Equipados con un sistema de transmisión con tornillo sin fin que garantiza la máxima tenacidad y continuidad operativa.
- Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa.
- Diseño eficiente ya que garantiza resultados óptimos y grandes volúmenes de producción gracias a su simplicidad de funcionamiento y calidad de construcción.
- Rodillos antiadherentes para evitar que la masa se pegue, facilitando su manejo y limpieza.
- Pedal ergonómico que reduce tiempo de procesamiento, minimiza riesgos y facilita el trabajo de laminación.