

MSM-550BL

LAMINADORA DE MASAS REVERSIBLE



CARACTERÍSTICAS

- **Precisión Milimétrica Controlada:** gracias a su rango de apertura de rodillos ajustable de 1 a 40 mm.
- **Flujo de Trabajo Continuo:** incluye una pedalera que te permite trabajar sin tener que tocar botones, el arranque y frenado instantáneo te da un control milimétrico que evita desastres y desperdicios.
- **Alta Capacidad de Carga por Pasada:** capaz de procesar una carga máxima por laminación de hasta 5.5 kg por vez.
- **Área de Trabajo Resistente:** equipada con bandas transportadoras de Poliuretano (PU) de 520 mm de ancho, ofreciendo de 1.5 a 2 veces más resistencia que una banda de PVC, la vida útil de las bandas de PU es más larga, son menos propensas a dañarse y se reducen los costos de reemplazo para el cliente.
- **Eficiencia Energética Superior:** su motor de 0.75 kW ofrece el torque y la potencia necesarios para un laminado constante y fluido, manteniendo un consumo energético altamente eficiente y un funcionamiento silencioso.

ESPECIFICACIONES

Modelo	Espacio ajustable entre rodillos	Capacidad de carga máxima	Alimentación	Potencia
CODIGO	(mm)	(kg/veces)	(V/Hz)	kW
MSM-550BL	1~40	5.5	110/60	0.75



Precisión Milimétrica

Gracias a su rango de apertura de rodillos ajustable de 1 a 40 mm.



Alta Capacidad de Carga

Capaz de procesar una carga máxima por laminación de hasta 5.5 kg por vez.



Eficiencia Energética Superior

Su motor de 0.75 kW ofrece el torque y la potencia necesarios para un laminado constante y fluido.

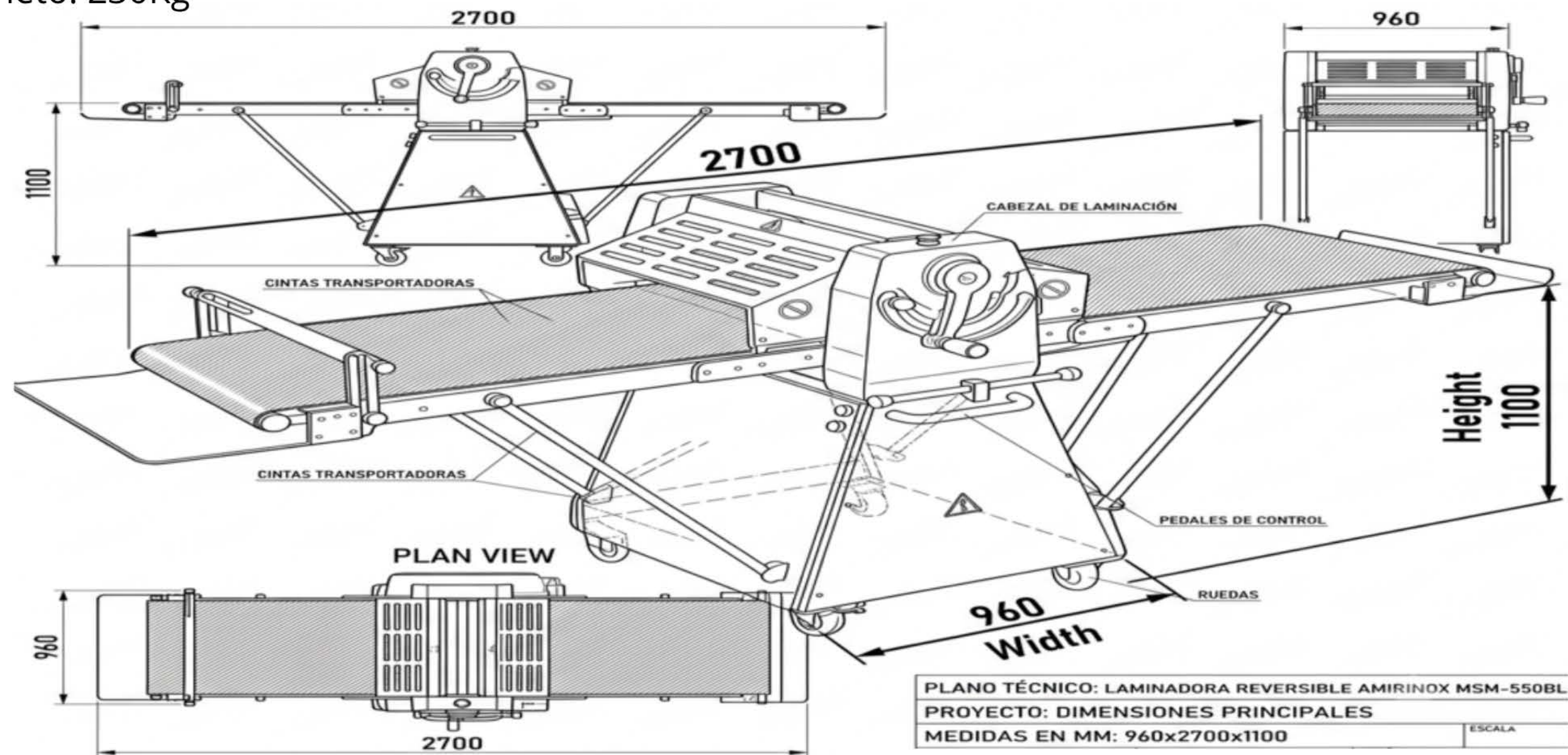


MSM-550BL

LAMINADORA DE MASAS REVERSIBLE

DIMENSIONES

Peso neto: 230Kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
770 mm	1060 mm	1800 mm	248kg

BENEFICIOS

- Rendimiento y Fuerza: Sin esfuerzo con masas frías: Al tener 0.75 kW de potencia (aproximadamente 1 Caballo de Fuerza), el motor tiene un torque excelente. No sufrirá ni perderá velocidad al recibir bloques de masa compactos, fríos y con alta cantidad de mantequilla (esenciales para un buen cruasán).
- Versatilidad de Grosor: Rodillos de 1 a 40 mm
Menos trabajo manual previo: Una apertura máxima de 40 mm (4 cm) te permite introducir bloques de masa gruesos directamente del refrigerador. No perderás tiempo aplanando la masa a mano con rodillo antes de meterla a la máquina.
- Hojaldrados y Masas extra finas: El cierre mínimo de 1 mm garantiza que puedas estirar lienzos perfectos y casi transparentes para productos delicados como masa de hojaldre milhojas, pañuelos, galletas finas o fondant.
- Capacidad de Producción: 5.5 kg por tanda
Procesar 5.5 kg de masa por ciclo te permite estirar piezas grandes de una sola vez. En términos prácticos, esto se traduce en la producción de docenas de cruasanes o facturas por cada tanda, optimizando los tiempos de tu personal en picos de trabajo.
- Dimensiones e Inteligencia de Espacio (Sistema Plegable)
Producción cómoda (2700 mm abierta): Con 2.7 metros de longitud total de trabajo, la masa tiene suficiente espacio para estirarse gradualmente en la banda de 2200 mm sin colgarse ni deformarse en los extremos.