

LAMINADORA DE PIE ZMATIK 600x1200

Con capacidad de trabajar espesores de 0.1 hasta 50 mm (según modelo), las laminadora ZMATIK son ideales para un desarrollo perfecto de masas de pastelería, como el hojaldre. Su sistema de rodillos de 80 mm de diámetro minimiza el rebote y permite desarrollar cada receta y reducción de espesor homogenizando el bastón de masa de forma delicada y precisa para un resultado de horneado de alta calidad. Cada modelo cuenta con un sistema de cambio de dirección de palanca, sencillo de operar y mantener, además protección de motor en ABS que minimiza la suciedad y posibles golpes durante la operación. Modelos de hasta 600 mm de ancho de trabajo y 4.000 mm de longitud, panel programable y estación de corte sobre pedido.

MODELO	LAMINADORA DE PIE ZMATIK 600x1200	OBSERVACIÓN
Dimensiones	2535x1080x1375 h mm	
Superficie útil de trabajo	600x2400 mm	
Regulación de rodillos	0,1 a 40 mm	
Controlador	Manual con palanca	
Cintas Retráctiles / Removibles	Sí	
Suministro Eléctrico	0.55 kw Monofásico	