

### **LAMINADORA DE SOBREMESA ZMATIK 500x750**

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.

<b>MODELO</b>	<b>LAMINADORA DE SOBREMESA ZMATIK 500x750</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>Dimensiones</b>	1820x980x1375 h mm	
<b>Superficie útil de trabajo</b>	500x1500 mm	
<b>Regulación de rodillos</b>	0,1 a 40 mm	
<b>Controlador</b>	Manual con palanca	
<b>Cintas Retráctiles / Removibles</b>	No	
<b>Suministro Eléctrico</b>	0.55 kw Monofásico	