

Laminadora de pizza HL-P300

Laminadora de pizza HL-P300

Modelo: HL-P300



Laminadora de pizza HL-P300
marca IBoia

La laminadora de pizza marca IBOIA es una laminadora especialmente diseñada para alta productividad. En este proceso la preparación de masa para pizza es laminada en dos etapas; en estas etapas la máquina es alimentada en la parte superior de la máquina y en solo cuatro sencillos pasos un operador puede producir hasta 500 piezas en una hora. Equipada con un motor de alta eficiencia de 1HP, manilla manual de ajuste de espesor de 0.5mm a 25mm, botón frontal de emergencia, bandeja en acero inoxidable, cinta transportadora con material especial anti-adherente. Especial para la producción de pizzas, pan árabe, tortillas, etc.

- **Producción de 500 a 600 piezas por hora** - dependiendo de la velocidad operador
- **Producción en 4 fácil pasos** - y muy poco tiempo
- **Controles de espesor lateral**
- **Motor de 1HP**



Laminadora de pizza HL-P300 (conexión eléctrica)

110V/60hz/1 ph

Motor de la transmisión:

Capacidad nominal: 1HP

Diámetro máximo de pizza: 45,72cm

Espesor máximo de pizza: 3-30mm

Peso: 135kg

Dimensiones:

Alto: 69cm

Ancho: 80cm

Profundidad: 82cm

