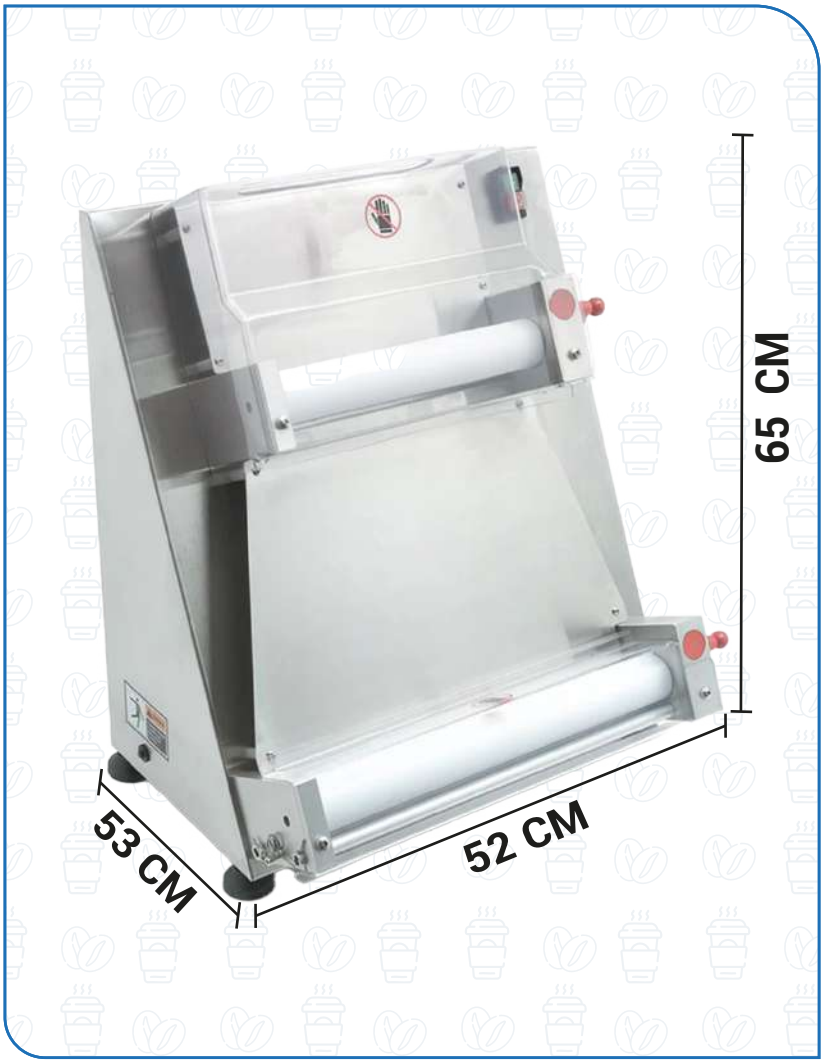
LAMINADORA DE MASAS Y PIZZAS DE 40 CM DE DIÁMETRO

MODELO APD-400

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- CUERPO EN ACERO INOXIDABLE, CON DOBLE RODILLO DE RESISTENTE NAILON CON AJUSTADORES INDEPENDIENTES DE GROSOR PARA TRABAJAR DE 100 Y HASTA 400 MM DE DIÁMETRO
- PROTECTOR DE ENTRADA DE MASA
- CAPACIDAD EN MASA DE 50 HASTA 500 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VELOCIDAD DE LOS RODILLOS DE 120 R.P.M.
- CORRIENTE A 110 V /60 HZ
- PESO BRUTO DE 50 KG

RECOMENDACIONES DE USO

- LA LAMINADORA DE PISO CON BANDA REVERSIBLE STARMAX-MIGSA ES LA HERRAMIENTA IDEAL PARA PANADERÍAS Y NEGOCIOS QUE BUSCAN AHORRAR TIEMPO, ESFUERZO Y GARANTIZAR UNIFORMIDAD EN CADA PREPARACIÓN
- SU BANDA LAVABLE Y RODILLOS AJUSTABLES PERMITEN TRABAJAR DISTINTOS GROSORES DE MASA CON PRECISIÓN
- GRACIAS A SU MOTOR POTENTE Y DISEÑO CON BRAZOS ABATIBLES, FACILITA EL TRABAJO PESADO SIN OCUPAR ESPACIO INNECESARIO.
- CON ESTA MÁQUINA NO SOLO AGILIZAS TU PRODUCCIÓN, TAMBIÉN OBTIENES MASAS PERFECTAS DE MANERA PRÁCTICA, SEGURA Y RÁPIDA, LO QUE SE TRADUCE EN MÁS CALIDAD, MÁS PRODUCTIVIDAD Y MAYOR RENTABILIDAD PARA TU NEGOCIO.

"MÁS RÁPIDO, MÁS FÁCIL, MÁS RENTABLE: EL PODER DE STARMAX-MIGSA EN TUS MANOS."