

CLI390

G.PANIZ

CILINDRO LAMINADOR

PANADERÍA

- Apertura máxima de rodillo 15MM y mínima de 1 MM.
- Rodillos con recubrimiento de cromo de 75 MM de diámetro.
- Estructura en acero SAE 1020 con pintura epóxica.
- Deslizador y charola en acero inoxidable.
- Rodamientos blindados.
- Reducción de velocidad reforzada a través de poleas y engranes.
- Sistema de apertura práctico y seguro.



Ideal para laminar masas elásticas y no quebradizas como masa de hojaldre, pasta, pizza, empanadas y similares.

CAPACIDAD 4 KG, 39 CM

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH



KG:

53 KG



HP:

1/2 HP



RPM:

75 RPM



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

640 x 550 X 630 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.