



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

uni que

FORMADORA DE PIZZAS

U-DL30



La formadora de pizza U-DL30 está ideada para laminar pasta y masa en frío utilizada en la preparación de pizzas, pan, pasta, hogazas, tortas obteniendo espesores y diámetros deseados. Posee dos parejas de rodillos regulables para obtener el espesor y forma circular requerida.

Posee protecciones en sus rodillos para un trabajo fácil y seguro. Sus engranajes de los reductores fabricados con resinas especiales.

Posee refuerzos internos para evitar deformación del armazón. Estructura de acero de elevado espesor.

DIÁMETRO FORMADO MAX.	300mm
DIMENSIONES	520x450x712(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	1,1kW
PESO	45kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService