



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## unique

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           | 495x490x640(H)mm |
| CORRIENTE ELÉCTRICA   | 220V/1/50HZ      |
| POTENCIA ELÉCTRICA    | 0,37kW           |
| PESO                  | 37kg             |

\*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](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*