

FORMATEADORA

MODELO		Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA			Kw	V/Hz	PVP
	GP 33	33cm	100/270	56	43	75	3,6	400V 3F+N	7.810€
	GP 45	45cm	100/500	67	55	86	5,6	400V 3F+N	9.460€

Es el complemento de una porcionadora-boleadora.

Convierte las bolas de masa en bases de pizza, pudiendo variar su grosor.

LAMINADORA

MODELO	Ø Pizza	gr. Pasta	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP	
	GDMA 310-1	14-30	80-120	48 36 43	0,33	230V F+N	1.160€
	GDMA 500-1	26-45	210-700	65 36 43	0,50	230V F+N	1.370€
Pedal eléctrico de serie							
	GDSA 310	14-30	80-120	44 38 62	0,33	230V F+N	1.640€
	GDSA 420	26-40	210-700	54 41 72	0,50	230V F+N	1.850€
Pedal opcional para accionar con el pie							95€
Modelos especiales para pizza redonda.							
	GDSA 420 RP	26-45	220-1000	54 41 68	0,50	230V F+N	1.960€

Pedal eléctrico de serie

Modelos para pizza rectangulares.

Diseñadas para extender masas de pizza, pan, tartas... Trabaja la masa en frío y no altera sus propiedades
Grosor y diametro regulables

LAMINADORA DE PASTA FRESCA

	MODELO	Long Rulo		DIM. MÁQUINA	W	V/Hz	PVP
	FLPF 320	32 cm		45 35 42	450	230V F+N	4.325€
	FLPF 400	40 cm		54 35 42	600	230V F+N	4.715€
	FLPF 500	50 cm		64 35 42	600	230V F+N	4.985€
	Rulos en acero inoxidable						
	CORTAPASTA (de 2 mm - 6 mm - 12 mm)						1.755€
	Opcional para modelos LPF debe solicitarse con la máquina. No es posible incorporarlo después						
	IMPERIA MANUAL	22 cm		22 30 25	-		1.135€
	IMPERIA MOTORIZADA	22 cm		35 37 29	190	230V F+N	3.390€
	Opciones de corte (7 modelos). Producción aproximada, 12 Kg/h						