



LAMINADOR DE MASA 520 MM. GASTROMAQ

- Es una laminadora de masa de pedestal (de piso) diseñada para panaderías y pastelerías industriales que requieren una producción de alto volumen, especialmente para masas hojaldradas (croissants, facturas, masa de hojaldre) y masas de pizza de gran tamaño.
- A diferencia de las sobadoras pequeñas (serie HNM), este equipo es una Laminadora de Banda (o Tapiz), lo que permite un estiramiento mucho más preciso, delicado y profesional.
- Ancho de la Banda (Tapiz): 52 cm (520mm).
- Largo de la Banda: Aproximadamente 200 cm (2 metros de largo total extendida).
- Motor: 1 HP (Potencia industrial para mover masas pesadas).
- Apertura de Rodillos: Regulable desde 1 mm hasta 35 mm - 40 mm
- Voltaje: Generalmente disponible en 220V (Monofásica) o 380V (Trifásica).
- Largo Total (Abierta): 210 cm a 240 cm.
- Peso: Aproximadamente 180 - 200kg



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SKU: 7156

Categorías: [Lo Nuevo en La Casita,](#)
[Sobadoras](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 210 cm.

Alto: 90 cm

Largo: 110 cm.

Peso: 200 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl