



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/cle-300minia-gastromaq>

# Laminadora para masa

## CLE-300minia

La laminadora **CLE-300minia** de GASTROMAQ es una máquina profesional diseñada específicamente para la industria alimentaria. Fabricada con acero SAE 1020 y equipada con rodillos cromados de precisión, ofrece un rendimiento óptimo y durabilidad excepcional para operaciones comerciales de procesamiento de masa.



### Descripción comercial

- Apertura máxima de rodillo 15MM y mínima de 1 MM
- Rodillos con recubrimiento de cromo de 50 MM de diámetro.
- Estructura en acero SAE 1020 con pintura epóxica.
- Tapa de seguridad.
- 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, empanada y similares.

### Información técnica

- Capacidad máxima de masa lista 3 kilogramos
- Consumo monofásico: 0,36 kW / h
- Diámetro del disco: 70 metros
- Dimensiones: (alto x ancho x largo) 560 x 560 x 440
- Peso: 44 kilogramos
- Energía monofásica: 1/3 HP
- Rotaciones por minuto: 80

### 1/3 HP

Energía monofásica