

CILINDRADORA DE MASA

Una cilindradora de masa es una máquina utilizada en panaderías y pastelerías para procesar y aplanar la masa de forma uniforme y consistente. Funciona a través de una serie de rodillos que se ajustan a diferentes espesores y pueden ser ajustados según las necesidades específicas del usuario. La masa se coloca en la máquina y se pasa a través de los rodillos para obtener una lámina de masa uniforme y lista para ser cortada o moldeada según la receta.



La diferencia de la cilindradora de masas BBG

- Ahorro de tiempo y esfuerzo
- Mayor precisión para el grosor de la masa
- Se logra una mayor productividad
- Menos desperdicio
- Variedad de productos: Gran variedad de preparaciones



Nuestra cilindradora de masa BBG es una excelente opción para cualquier negocio de la industria panadera que busque mejorar en calidad de productos, ahorrar tiempo y esfuerzo en el proceso de producción.

La solución perfecta para una masa uniforme: ¡Obtén resultados profesionales con nuestra cilindradora de masa



USOS COMUNES



Panaderías

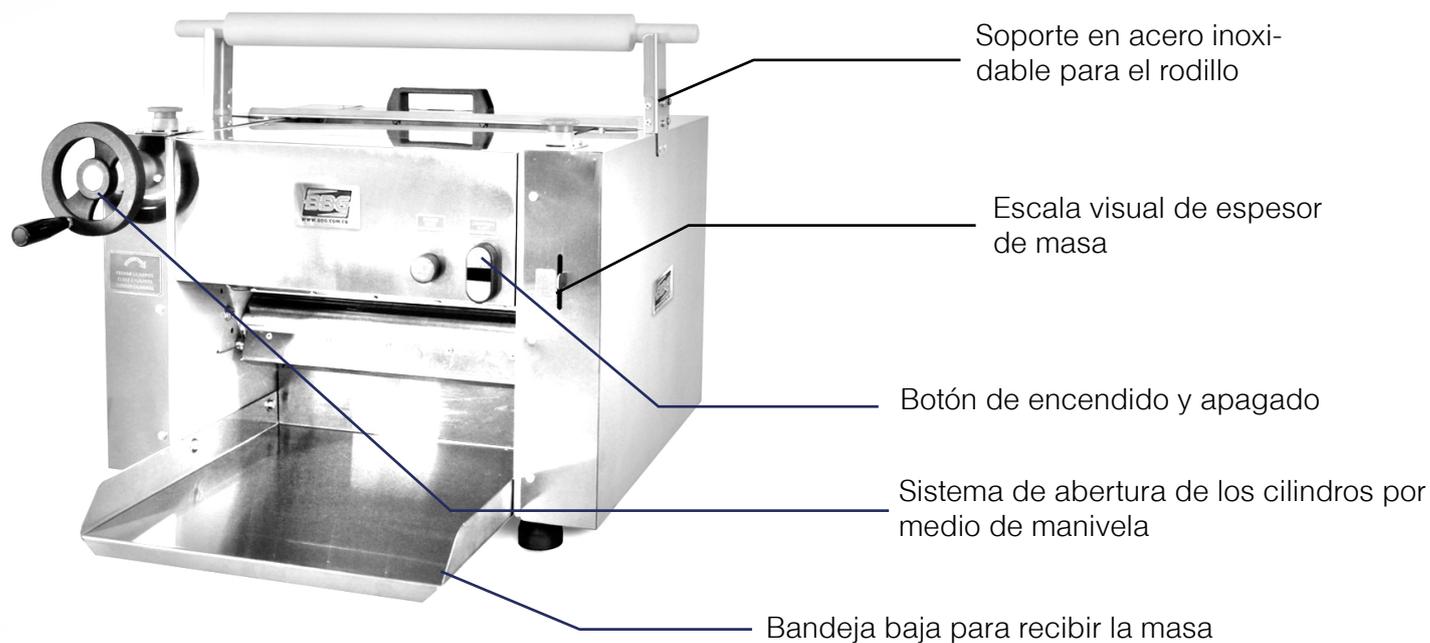


Pizzerias



Pastelería





CILINDRADORA DE MASA

Dimensiones del equipo:

66x54x72cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	LAMINADO-390
Estructura (Material)	Acero inoxidable 304
Mesa baja	Estructura en acero inoxidable
Ancho del cilindro	51cm
Mecanismo de seguridad	Disponible
Accesorios	Dos rodillos en plástico para enrollar la masa durante el proceso
Motor	1,5hp
Voltaje	110V/60Hz
Consumo	0,73 kW/h
Peso	63kg
Peso con empaque	65kg
Dimensiones	66x54x72cm
Dimensiones con empaque	68x57x75cm

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co