

**DESCRIPCION**

Econom lamina la masa cuidadosamente y con gran precisión, y además ocupa muy poco espacio. Con una anchura de trabajo de 500 mm, es la laminadora ideal cuando se dispone de muy poco sitio, por ejemplo en hoteles, restaurantes, pequeñas pizzerías, grandes cocinas o pequeños obradores artesanales y pastelerías.

VENTAJAS COMPETITIVAS

Productos homogéneos

Con el tope de espesor final usted ajustará fácil y exactamente el espesor final deseado:

- Espesores finales constantes de las bandas de masa.
- Tamaño y peso homogéneos de los productos.

Un diseño que facilita la limpieza
Numerosos detalles estudiados a fondo hacen que la Econom se limpie con gran facilidad:

- Superficies lisas
- Tope de espesor final integrado en la carcasa
- Rascador montable y desmontable sin herramientas
- Cintas transportadoras de plástico (opcional)

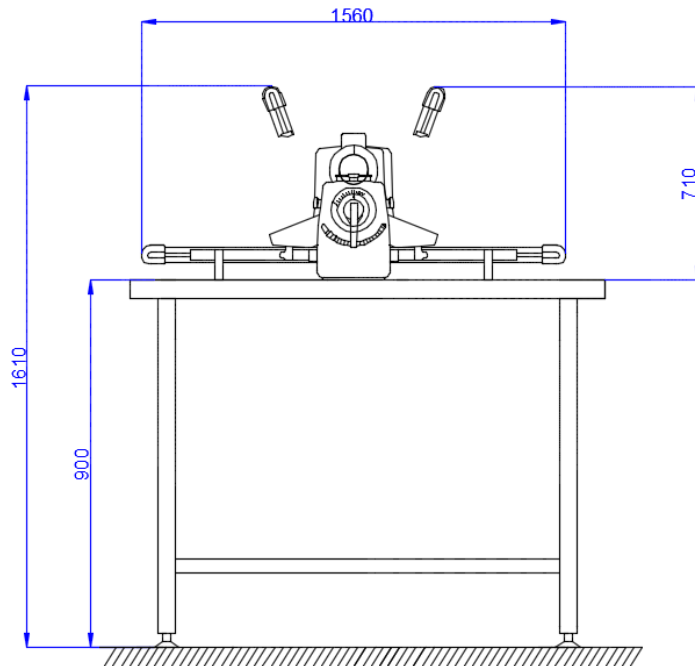
Trabajar cómodamente

Con la Econom usted trabajará sin hacer fuerza ni fatigarse:

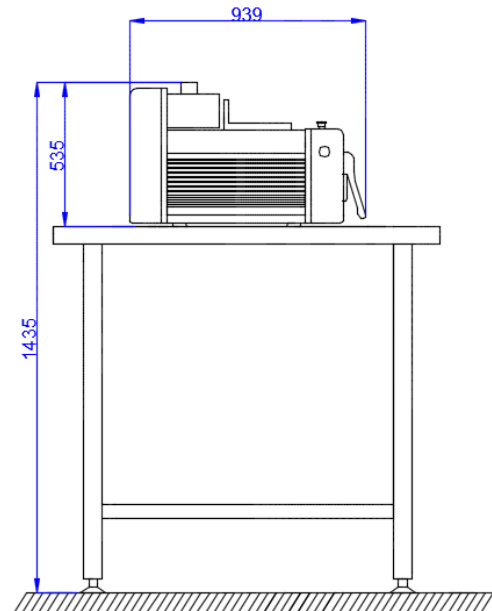
- Elementos de manejo bien accesibles
- Palanca de cierre de los cilindros con forma ergonómica



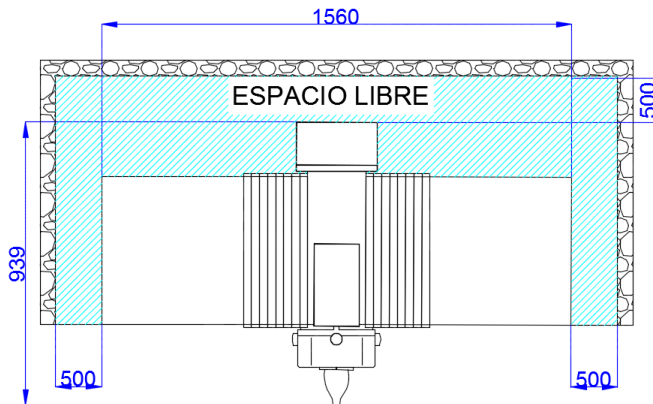
DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia eléctrica
LAMINADORA ECONOM 513 220V-3Ph-60Hz	1560	939	1610	80	0.75 Kw 220V/60 Hz/3F + T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.europan.mx