



DESCRIPCION

- La nueva laminadora Europan SM630 ha sido específicamente construida teniendo en consideración las necesidades de panaderías y pastelerías. Esta máquina extiende y moldea masa en hoja para Danes, croissant, hojaldre, etc.
- Los elementos electromecánicos cubiertos (protegidos), como el motor y los cables eléctricos, la simplicidad con la cual se quitan y se ponen las cuchillas rascadoras, sin utilizar ninguna herramienta y en muy poco tiempo, permiten operaciones de limpieza cotidianas simples y veloces.
- La nueva ergonomía del mando de rodillos, da la posibilidad de programar un espesor final de la masa deseada con un rango de entre 1 y 30 mm., así como obtener laminados de masas con un espesor constante y perfecto, unido a su gran sencillez de uso, convierten esta maquina en un instrumento inigualable e insustituible.



LAMINADORA EUROPAN SM630

DISEÑO

Cuchillas rascadoras y soportes realizados en polietileno y materiales alimentarios de fácil desmontaje y limpieza.

• Sus dimensiones son muy contenidas cuando la máquina esta en posición de reposo.

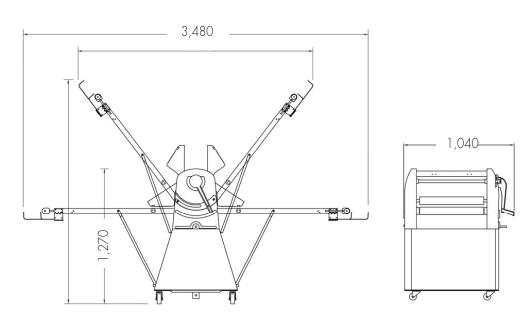
Esto es posible gracias a su sistema de alzamiento de las mesas que permite facilitar trabajos de limpieza y un mejor almacenaje hasta su próxima utilización. De este modo queda libre un gran espacio útil para otros trabajos.



VENTAJAS COMPETITIVAS

- Los rodillos laminadores son de 70 mm
- Apertura de los rodillos laminadores:
 1 y 30 mm.
- Largo de la banda: 1200 mm.
- Ancho de la banda: 585 mm
- La máquina esta realizada teniendo en consideracion las mas recientes normas de higiene y de seguridad con la utilización de materiales como el acero inoxidable , el aluminio y materiales plasticos aprobados.
- Las lonas de transporte son hechas con material sintético revestidas en poliuretano conforme a la norma USDA.

Isométrico



Información Técnica

Modelo	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho de Banda	Peso	Potencia Eléctrica
SM 630	3,480	1,040	1,270	585 mm	260 Kg.	0.75Kw