

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Cilindro Laminadora de Mesa para Masas de 39 cm

USO PROFESIONAL

MODELO CLMM.390



LAMINADO UNIFORME Y PRECISO

Diseñada para estirar y laminar masas de manera rápida y eficiente, permitiendo regular el espesor según las necesidades de preparación.

Ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías y negocios gastronómicos que buscan productividad y calidad en cada elaboración.



Especificaciones Técnicas



Modelo	CLMM.390
Ancho del cilindro	39 cm
Espesor regulable de la masa	1 – 22 mm
Motor	1 HP
Consumo de energía	0.73 kW/h
Voltaje	220 V / 60 Hz
Cilindros	Acero inoxidable 304
Mesa inferior	Acero inoxidable
Rodillos para enrollar masa	2 incluidos
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones (L x F x Al)	66 x 72 x 54 cm
Peso	63 kg
Uso	Ideal para estirar y laminar masas de forma uniforme, permitiendo regular el espesor para la elaboración de pizzas, panes, pasteles y otros productos de panadería y pastelería.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y de larga vida útil.



CILINDROS DE ACERO INOXIDABLE 304

Cilindros lisos y duraderos que garantizan un laminado uniforme y constante.



ESPESOR REGULABLE

Permite ajustar el espesor de la masa de 1 a 22 mm para adaptarse a distintas recetas y preparaciones.



RODILLOS PARA ENROLLAR MASA

Incluye 2 rodillos que facilitan el enrollado y manejo de la masa de forma práctica y segura.



FÁCIL OPERACIÓN

Diseño práctico con manivela y controles intuitivos para un manejo sencillo y eficiente.

Beneficios Destacados



MAYOR PRODUCTIVIDAD
Estira grandes cantidades de masa en menos tiempo con resultados uniformes.



CALIDAD CONSTANTE
Laminado preciso que garantiza productos de excelente presentación.



DURABILIDAD
Construcción robusta en acero inoxidable para mayor vida útil.



HIGIÉNICO Y SEGURO
Materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y mantienen la higiene.



VERSATILIDAD
Ideal para múltiples tipos de masas y diferentes preparaciones.



USO RECOMENDADO

Ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren laminar masas con precisión, rapidez y consistencia profesional.



PANADERÍAS



PASTELERÍAS



PIZZERÍAS



RESTAURANTES



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

El Cilindro Laminadora de Mesa para Masas de 39 cm Gastro modelo CLMM.390 combina potencia, precisión y diseño funcional para ofrecer un laminado perfecto en cada preparación. Su estructura en acero inoxidable, cilindros de alta calidad y ajuste de espesor regulable aseguran un desempeño confiable, higiénico y eficiente en cocinas profesionales.