









1ra. Privada Camino a Santa Cruz #9
Col. Ampliación Guadalupe
San Salvador Chachapa, Puebla.

Teléfonos: 222-285-5515, 222-285-8700, 222-289-7985
www.hornoslatahona.com.mx



Característica técnicas

-  Rodillo de 520 mm
-  Velocidad del rodillo 133 RPM
-  Conexión eléctrica de 110 volts
-  Potencia 1 hp
-  Frecuencia 60 Hz
-  Peso Neto 195 Kg


Laminadora alas largas

El Plus que necesita tu panadería

La laminadora de masa para panadería es una herramienta esencial que facilita el proceso de preparación de masa. Este dispositivo cuenta con rodillos ajustables que permiten laminar la masa a la longitud y grosor deseados. Con su estructura robusta y fácil manejo, la laminadora garantiza una distribución uniforme de la masa, mejorando la consistencia y textura de los productos horneados. Ideal para panaderías, esta máquina eficiente ahorra tiempo y es fundamental para lograr resultados de alta calidad en la producción de pan y productos similares.



Frente	Fondo	Altura
205 cm	87 cm	122.5 cm

 Sistema abatible y reversible por medio de pedal