



Bottene

MACCHINA PER PASTA MOD. PM35

Capacità vasca Kg 2,5 farina + liquidi = Kg. 3,5 pasta per ogni ciclo

Produzione oraria in estrusione Kg. 8 - 9 pasta

Vasca e miscelatore in acciaio inox

Coclea di estrusione e miscelatore facilmente smontabili per la pulizia

La macchina non richiede manutenzione eccetto le normali operazioni di pulizia raccomandate alla fine di ogni lavorazione.

Macchina costruita a norme CE

Accessori standard:

n. 4 trafile per: spaghetti, tagliatelle, rigatoni e lasagna regolabile in spessore Accessori per la pulizia: pennello e spatola.

Chiave per smontaggio anello, dosatore per liquidi, manuale istruzioni.

Dotata di TAGLIAPASTA AUTOMATICO per pasta corta

Dati tecnici

Motore HP 0,75 trifase o monofase

Peso netto Kg. 60,00

Dimensioni cm. 56x40x54

ACCESSORI : carrello e trafile varie

