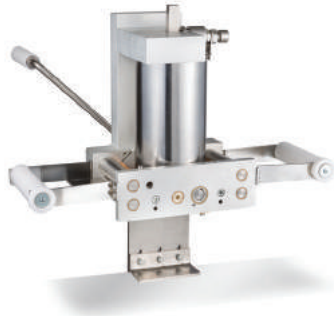


**MÁQUINA PARA RAVIOLI PROFESIONAL**

Raviolis de 33 x 40 mm de tamaño en una banda de 10 cm de anchura. Producción de raviolis rápida y fácil.

Tiene una estructura interna de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la pasta son de Inox


**imperia**


Ref.				
N7899	45	33	48	12,8

**CUCHILLO CHEF IN CASA**

Para cortar las pastas a la salida de Chef in Casa. Logitud ajustable en función de la velocidad de rotación.

ABS, aluminio anodizado, inox.


**imperia**


Ref.				
N7917-01	1,200	N7917	Manual	

**MÁQUINA ELÉCTRICA PARA PASTA CHEF IN CASA**

Uso professional. Selección amplia de pastas: 13 trefilas de bronce en opción. Amasador, laminador y trefilada. Sabor y textura de pasta a la antigua.

2 kg

6-8 kg / h

230v/50Hz 0.75 KW

Trefila de bronce (170 mm de ancho) + 1 cuchillo corta-pasta giratorio manual N7917-01.

Trefila de bronce para banda de hoja, cuchillo cortador de pasta giratorio manual.


**imperia**


Ref.					
N7917	29	55	30	30	5

**CUCHILLO CHEF IN CASA**

Permite la producción continua. Para cortar las pastas a la salida de Chef in Casa. Logitud ajustable en función de la velocidad de rotación.

230 V

ABS, aluminio anodizado, inox.


**imperia**


Ref.					
N7917-02	2,1	N7917	Eléctrica		0,42