

MÁQUINA DE PASTA MANUAL REGINA

5 trefilas intercambiables teflonadas. Se convierte en amasadora manual con el accesorio N7997. Máquina trefilada para la pasta fresca redonda (macizas y huecas). Modelo de hogar.



Acero cromado + ABS.



Ref.	Ex-Ref.				
N7996	REG05	26	13	19	0,750

MÁQUINA DE PASTA ELÉCTRICA ATLAS

Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador eléctrico de 10 espesores y 2 accesorios.



Altas 150, motor, manivela, accesorio doble extraíble de fettuccine 6 mm y tagliolini 1,5 mm, abrazadera.



Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.



Ref.	Ex-Ref.			
N8005	PAT01-EL	3,8	0,42	50/60Hz 100W 220/240V
N8005-110		3,8	0,42	110W 230V

ACCESORIO AMASADOR

Para amasar 750 g de masa. Transforma la máquina Regina en amasador manual para pastas, pizzas y pan.

ABS



Ref.	Ex-Ref.		
N7997	REG-PE	0,500	N7996

MÁQUINA DE PASTA MANUAL ATLAS

Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador manual de 10 espesores y 2 accesorios.



Accesorio doble extraíble de tagliolini 1.5 mm y fettuccine 6 mm, abrazadera.



Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.



Ref.	Ex-Ref.					
N8001	PAT01	34,5	29	23	2,6	Ancho de masa 150 mm
N7995		36,5	31	25,5	3	Ancho de masa 180 mm

MÁQUINA DE PASTA «MULTIPASTA 150»

7 funciones: laminador, lasaña, raviolini, espaguetis, régnette, fettuccine, tagliolini.



Máquina Atlas 150, accesorios ravioli 4 por línea, régnette 12 mm, spaghetti Ø 2 mm, tagliolini 1,5 mm, fettuccine 6 mm.



Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado, ABS.



Ref.	Ex-Ref.	
N7994	PAT07	5,7