



MÁQUINA DE PASTA FRESCA



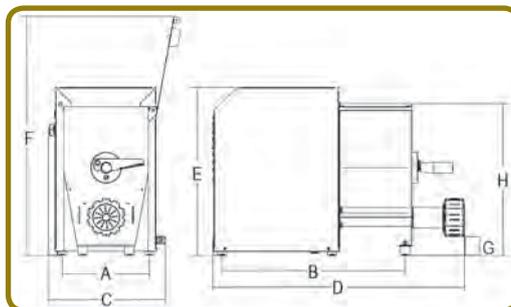
MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN

- Motor corta-pasta
- Spaghetti 1,9mm.
- Bigoli/Pici toscani 3mm.
- Linguine 3x1,6mm.
- Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.
- Taglioni 1,8mm.
- Taglioni 3,5mm.
- Tagliatelle 6mm.
- Parpadelle 15mm.
- Maccheroni rigati 8mm.
- Gramigne 3mm.
- Gnocchetti sardi 19mm.
- Casarecce/strozzapreti 8,8mm.
- Fusili 8,4mm.
- Sfoglia regulable (ancho máx. 173mm.)
- Trefiladoras bajo pedido



ESQUEMA DIM.
 A: 206mm
 B: 411mm
 C: 263mm
 D: 577mm
 E: 407mm
 F: 489mm
 G: 65mm
 H: 353mm



Características

- Máquina adaptada a las exigencias del pequeño y mediano restaurante.
- Práctica, veloz y extremadamente fácil de limpiar y sanificar.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Potente motor ventilado con reductor con engranajes en baño de aceite.
- Palas amasadoras de alto rendimiento fácilmente desmontables.
- Tapa en acero inoxidable para visualizar el interior de la cuba.
- Práctica tolva extraíble para verter la parte líquida de forma optima.
- Sinfín, boca y anillo en acero inoxidable.

- Cuba en aluminio anodizado.
- Mandos con aislamiento IP54.
- Sistema de ventilación forzada incluso con el motor apagado.
- Tensión 230V/50Hz.

OPCIONALES:

- Amplia gama de trefiladoras en bronce.
- Motor corta-pasta con variador de velocidad.
- Máquina especial para la elaboración de Ravioli: consultar precio y plazo de entrega.

