

# CONCIERTO 5

## maquina para pasta fresca

### máquina de pasta



- Adecuado para las necesidades del restaurante promedio
- Práctico, rápido y extremadamente fácil de limpiar y desinfectar
- Construcción en acero inoxidable AISI 304
- Potente motor ventilado con reducción de engranajes en baño de aceite
- Cuchilla amasadora de alto rendimiento que se puede quitar fácilmente
- Tapa de acero inoxidable entrelazada
- Tolva práctica y extraíble para verter la parte líquida de forma óptima
- Sinfin, boca y virola de acero inoxidable.
- Bañera de aluminio anodizado
- Controles de acero inoxidable IP 67
- Sistema de ventilación forzada temporizada incluso con el motor apagado



### Opcionales



cortador de pastelería  
Cortador de pasta

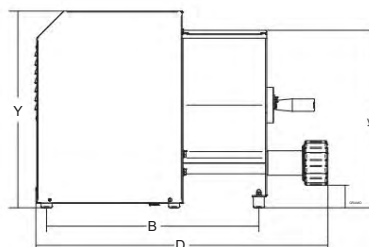
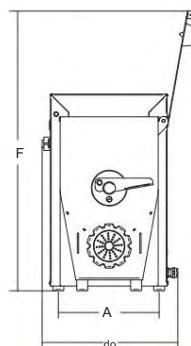


Frio: Kit para refrescar la boca  
Frio: kit de enfriamiento de cabezal



CONCIERTO 5

cuerpo rojo  
Cuerpo de color rojo



- Opcional:
- Amplia disponibilidad de matrices de bronce
  - Motor cortador de pasta con variador de velocidad.
  - Cuerpo de cámara rojo
  - Kit de dibujo con bolígrafo
  - Filtro estandarizador
  - Máquina de raviolis y moldes
  - Kit para enfriar la boca en 2 soluciones:
    - Frio 5: kit con sólo tuberías para conexión de agua desechable
    - Frio R: kit adicional con bomba de recirculación
- Opciones:
- Diseñado para operaciones de servicio medio, ideal para restaurantes de tamaño mediano
  - Fiable, fácil de usar y de limpiar.
  - Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
  - Potente motor refrigerado por aire con reductor de engranajes en baño de aceite.
  - Paleta amasadora de alto rendimiento y fácil de quitar.
  - Tapa de acero inoxidable entrelazada
  - Cómodo embudo extraíble para agregar ingredientes líquidos durante el procesamiento.
  - Sinfin, cabezal y anillo de acero inoxidable.
  - Cuenco fabricado en aluminio anodizado.
  - Controles de acero inoxidable IP 67
  - Sistema de enfriamiento de aire forzado para uso intensivo.
- Opciones:
- Disponibilidad total de cualquier tipo de troqueles.
  - Cortadora de pasta de velocidad variable
  - Cuerpo de color rojo.
  - Kit para troquelado tipo "penne"
  - Filtro uniformizador
  - Máquina para hacer raviolis y moldes
  - Kit de refrigeración de cabezal en 2 soluciones:
    - Frio 5: kit con tuberías solo para conexión de agua no retornable
    - Frio R: Kit adicional con bomba de recirculación

|             | Watt/HP | El     | kg/h. | Diámetro interior: 1,5 mm. Diámetro interior: 1,5 mm. |     |    |     |     |     |     |     |     |    | mm  |    |             |    |
|-------------|---------|--------|-------|---|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
|             |         |        |       | A   | B   | C  | D   | E   | F   | G   | H   | K   | G  |     |    |             |    |
| Concierto 5 | 750/1   | 1 fase | 10    | 4,2   | 8,4 | 75 | 226 | 476 | 305 | 660 | 457 | 630 | 50 | 391 | 42 | 750x580x800 | 50 |