



MÁQUINA DE PASTA FRESCA

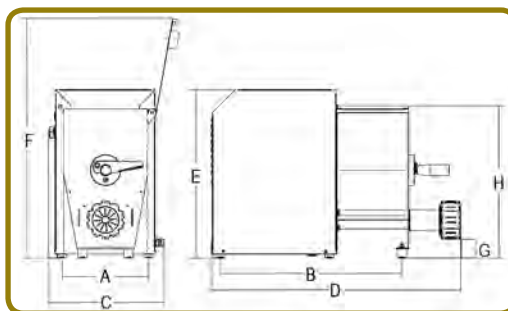


MODELO	POTENCIA (W/CV)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIÁMETRO PLACA	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
CONCERTO 5	750/1	10	4,2	8,4	75	42	0,35	3.695

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Motor corta-pasta	650
Spaghetti 1,9mm.	175
Bigoli/Pici toscani 3mm.	175
Linguine 3x1,6mm.	175
Spaghetti cuadrados/chitarrine 2mm.	175
Taglioni 1,8mm.	175
Taglioni 3,5mm.	175
Tagliatelle 6mm.	175
Parpadelle 15mm.	175
Maccheroni rigati 8mm.	175
Gramigne 3mm.	175
Gnocchetti sardi 19mm.	175
Casarecce/strozzapreti 8,8mm	175
Fusili 8,4mm.	175
Sfoglia regolare	263
Trefiladoras bajo pedido	238



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.
- P alas 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.