

MACCHINA PER PASTA FRESCA BOTTENE LILLODUE - MONOFASE 220V



vedi prodotto online



MACCHINA PER PASTA FRESCA AD ESTRUSIONE BOTTENE modello LILLO2

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca (farina) Kg. 1
- Produzione pasta Kg/h 3
- Peso Kg 23
- Albero impastatrice in acciaio inox
- Albero a coclea smontabili per la pulizia
- Corredata di n. 04 trafile: spaghetti, tagliatelle, fettuccine e maccheroni
- Dimensioni 52x23x27 H
- Motore elettrico monofase 220V KW 0,375

Dotata di n. 4 trafile:

- Spaghetti da mm. 1,75 (cod. 5)
- Lasagnette da mm. 1,8 (cod. 17)
- Tagliatelle mm. 7 (cod. 20)
- Rigatone mm. 7,5 (cod. 36)

*** su richiesta le trafile in dotazione possono essere modificate ***

E' la macchina per pasta fresca ideale per la famiglia oppure il piccolo ristorante (max 20 posti), ha una capacità vasca di Kg. 1,400 ed una produzione oraria di circa Kg. 3 pasta ed è costruita completamente in acciaio inox.

L'albero miscelatore e la coclea sono facilmente smontabili per la pulizia, il motoriduttore è sigillato e non richiede alcuna manutenzione eccetto la normale pulizia della macchina. La macchina è dotata di 4 trafile standard.

A richiesta vari formati di pasta- taglio automatico per pasta corta. Costruita a norme CE.

Lillodue oltre ad essere un chiaro esempio di design italiano, è prima di tutto una macchina funzionale e semplice per la famiglia, costruita con le stesse concezioni tecniche e la stessa robustezza delle macchine professionali.

È pratica e di semplice uso, si colloca facilmente sui ripiani della cucina ed in poco tempo produce la pasta pronta per la cottura.

Con Lillodue è possibile impastare ed estrarre pasta fresca di vario genere per almeno 10 porzioni in neanche 20 minuti, totalmente senza sforzo e con un risultato fantastico!

Tutto quello che si deve fare è inserire la farina, acqua/uova posizionare in impasta e in meno di 6/7 minuti l'impasto è pronto per l'estrusione.