MACCHINA PER PASTA FRESCA BOTTENE PM35 CON TAGLIO ELETTRONICO - TRIFASE 380V

MACCHINARIO PER LA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA CAPACITA' VASCA KG. 3,5

vedi prodotto online

CODICE: **PM35**
MARCA: **BOTTENE**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Bottene PM 35 è una macchina robusta e di semplice uso con la quale si possono fare svariati tipi di pasta fresca utilizzando qualsiasi tipo di farina: grano tenero, semola, integrale ecc.
È possibile produrre pasta con o senza uova, pasta colorata: rossa con pomodoro, verde con spinaci, marrone con cacao ecc.
È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere e con una spesa contenuta offrire al cliente un prodotto particolarmente buono e personalizzato.

La macchina è costruita con materiali di alta qualità e completa di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle normative vigenti.
Miscelatore e coclea facilmente estraibili per la pulizia.

Ogni macchina è corredata di 4 trafile standard.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Capacità vasca impastatrice: 3,5 Kg
- Produzione in estrusione: 8-9 Kg/h
- Dimensioni: cm 56 x 40 x 54h
- Peso: 60 Kg
- Motore: 0,56 KW
- Produzione per ciclo: 3 Kg
- Diametro trafila: Ø 69 mm

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it