

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**



SOLUZIONI FOODSERVICE

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 trafile: Ø 69 mm