

FRISCHNUDELMASCHINE OTTENE LILLODUE MIT ELEKTRONISCHEM SCHNITT - EINPHASIG 220 V

MASCHINE FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHEN TEIGWAREN; FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS 1 KG



vedi prodotto online

CODICE: LILLODUE
MARCA: BOTTENE



FRISCHNUDELMASCHINE PER EXTRUSION BOTTENE Modell LILLO2

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Fassungsvermögen des Behälters (Mehl) 1 kg
- Teigproduktion 3 kg/h
- Gewicht 23 kg
- Knetwelle aus Edelstahl
- zur Reinigung abnehmbare Schneckenwelle
- Ausgestattet mit 4 Formen: Spaghetti, Tagliatelle, Fettuccine und Maccheroni
- Abmessungen 52x23x(H)27
- Einphasiger Elektromotor 220 V 0,375 KW

Ausgestattet mit 4 Formen:

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

*** Auf Anfrage können die mitgelieferten Formen modifiziert werden ***

Es ist die ideale Frischnudelmaschine für die Familie oder das kleine Restaurant (max. 20 Personen), sie hat ein Behältervolumen von 1.400 kg und einer Stundenleistung von etwa 3 kg Nudeln und ist vollständig aus Edelstahl gefertigt.

Die Mischwelle und die Schnecke lassen sich zum Reinigen leicht abnehmen, der Getriebemotor ist abgedichtet und erfordert außer der normalen Reinigung der Maschine keine Wartung. Die Maschine ist mit 4 Standardutensilien ausgestattet.

Verschiedene Nudelformate auf Anfrage – automatischer Schnitt für kurze Nudeln.

Lillodue ist nicht nur ein klares Beispiel für italienisches Design, sondern in erster Linie eine funktionelle und einfache Maschine für die Familie, die mit den gleichen technischen Konzepten und der gleichen Robustheit wie professionelle Maschinen gebaut wird.

Praktisch und einfach in der Handhabung, passt die Pastamaschine problemlos in die Küche und produziert im Handumdrehen kochfertige Pasta.

Mit Lillodue ist es möglich, frische Pasta verschiedener Art für mindestens 10 Portionen in weniger als 20 Minuten zu kneten und zu stanzen – völlig mühelos und mit einem fantastischen Ergebnis! Man braucht nur das Mehl, das Wasser und die Eier in den Teig zu geben, und in weniger als 6/7 Minuten ist der Teig fertig zum Stanzen.