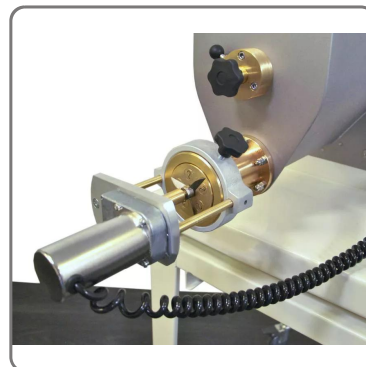


FRISCHNUDELMASCHINE OTTENE PM35 MIT ELEKTRONISCHEM SCHNITT - DREIPHASIG 380 V

MASCHINE FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHEN TEIGWAREN; FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS 3,5 lt



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Pastamaschine Bottene PM 35 ist robust und einfach zu bedienen, mit der Sie verschiedene Arten von frischen Nudeln aus jeder Mehlsorte herstellen können: Weichweizen, Grieß, Vollkorn usw.

Zur Herstellung von Nudeln mit oder ohne Ei, sowie farbige Nudeln: rot mit Tomate, grün mit Spinat, braun mit Kakao usw.

Sie ist wirtschaftlich, weil Sie die Zutaten nach Belieben dosieren können und dem Kunden mit einem geringen Preis ein besonders gutes und individuelles Produkt bieten.

Die Maschine ist aus hochwertigen Materialien gebaut und mit allen von den geltenden Vorschriften geforderten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Mixer und Schnecke lassen sich zur Reinigung leicht abnehmen.

Jede Maschine ist mit 4 Standardutensilien ausgestattet.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Fassungsvermögen des Knetbehälters: 3,5 kg
 - Herstellungsleistung: 8-9 kg/h
 - Abmessungen: 56 x 40 x (h) 54 cm
 - Gewicht: 60 kg
 - Motor: 0,56 KW
 - Leistung pro Zyklus: 3 kg
- Durchmesser der Stanzform: Ø 69 mm