

Macchina per la pasta PMX1

Costruita per soddisfare le esigenze dei palati più difficili. Robusta, adatta per ogni famiglia, di facile utilizzo, compatta e facilmente adattabile ad ogni design di cucina, dalla più moderna alla classica, non ingombrante e di facile pulizia. A seconda dei gusti, farro, farina 00, semola, integrale, segala etc. si possono ottenere diversi tipi di pasta. Utilizzando, passato di verdure varie, concentrato di pomodoro si può realizzare pasta di diversi gusti. Otterrete una pasta uguale a quella delle nostre nonne. Consigliata per gli amanti della BUONA pasta.

Vasca e suoi componenti realizzata con materiali per alimentazione Inox e vario. Su richiesta macchina completa in Inox. Modello verniciato, colori a richiesta.

Completa con nr.2 trafila di spaghetti e maccheroni.

ACCESSORI OPZIONALI: tagliapasta manuale o elettrico
IMBALLO: cassa di legno

CARATTERISTICHE

Capacità vasca	1 kg farina + liquido (acqua+ uova pari a 350 gr.)
Dimensioni	23L x 50P x 35H
Peso	18 kg
Potenza	0,37 kW/2A
Produzione oraria	4 kg/ora ca. in estrusione
Tensione	220V

