

Macchina per la pasta PMX3

Ideale per piccole trattorie , ristoranti , agriturismi e negozi nascenti di vendita di pasta espressa.

E' una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta per la lavorazione di ogni tipo di farina. Il suo funzionamento è semplice, efficiente e intuitivo. Vascotalmente in acciaio inox. Completa di raffreddamento ad acqua a perdere del canotto.

Pronta all'uso . E' sufficiente collegare la macchina alla linea elettrica ed azionare il comando di accensione.

Completa con nr.1 trafila di spaghetti.

ACCESSORI: Coltello elettronico per taglio pasta corta

Carello

Trafile

Serbatoio d'acqua con sistema refrigerante.

IMBALLO: cassadi legno

CARATTERISTICHE

Capacità vasca 3 kg farina + liquido (acqua+ uova pari a 350 gr.)

Dimensioni 35L x 60P x 60H

Peso 56 kg

Produzione oraria 12 kg/ora ca. in estrusione

Potenza 0,75 kW

Tensione 400V (Su richiesta altri voltaggi)

