









Μηχανή ζυμαρικών κατάλληλη για εστιατόρια, ξενοδοχεία, φούρνους, καντίνες και καταστήματα τροφίμων. Παράγει πολλά και διαφορετικά είδη ζυμαρικών όπως σπαγγέτι, ταλιατέλες και με ειδικό εξάρτημα μπορεί να φτιάξει φύλλο για λαζάνια. Είναι πολύ εύκολη στην χρήση της και για καλύτερες συνθήκες υγιεινής έχει κατασκευαστεί από ανοξείδωτο ατσάλι.

## Έξτρα προσαρτήματα



### Χαρακτηριστικά

-  Ωριαία παραγωγή(Εξώθηση):18 Kg/h
-  Ωριαία παραγωγή(Ζύμωση και εξώθηση):10 Kg/h
-  Διάμετρος καλουπιού: 75 mm
-  Χωρητικότητα κάδου: 4 Kg
-  Βάρος: 65 Kg
-  Ισχύς: 0,75 Kw
-  Τάση: 230V-50Hz-1N ph
-  Διαστάσεις: 30 x 80 x 45 cm  
(μήκος x βάθος x ύψος)

Καλούπι απλό  
Ø 75 mm

Καλούπι με  
τεφλόν Ø 75 mm

Καλούπι για φύλλο  
(ρυθμιζόμενου πάχους)  
Ø 75 mm

Καλούπι για  
πέννες με μαχαίρι  
Ø 75 mm

Ανοξείδωτη  
τροχήλατη  
βάση

Μαχαίρι μονό  
(με μία λεπίδα)

Μαχαίρι διπλό  
(με δύο λεπίδες)

Μαχαίρι τετραπλό  
(με τέσσερις λεπίδες)