









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 πέννες ή φύλλο για λαζάνια. Επίσης ο σωλήνας εξώθησης έχει υδρόψυκτο σύστημα για μείωση της θερμοκρασίας που παράγεται από την πίεση. Είναι πολύ εύκολη στην χρήση της και για καλύτερες συνθήκες υγιεινής έχει κατασκευαστεί από ανοξείδωτο ατσάλι. Το μοντέλο μπορεί να εξοπλιστεί και με δεύτερο κάδο για συνεχή κύκλο παραγωγής.



Χαρακτηριστικά

-  Ωριαία παραγωγή(Εξώθηση): 170 Kg/h
-  Ωριαία παραγωγή(Ζύμωση και εξώθηση): 100 Kg/h
-  Διάμετρος καλουπιού: 198 mm
-  Χωρητικότητα κάδου: 70 Kg
-  Βάρος: 330 Kg
-  Ισχύς: 10 Kw
-  Τάση: 380V-50Hz-3N ph
-  Διαστάσεις: 85 x 170 x 185 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

Εξτρά προσαρτήματα

Καλούπι απλό
Ø 199 mm

Καλούπι με
τεφλόν Ø 199 mm

Καλούπι για φύλλο
(ρυθμιζόμενου πάχους)
Ø 199 mm

Καλούπι για
πέννες με μαχαίρι
Ø 199 mm

Σύστημα ψύξης
κεφαλής

Μαχαίρι μονό
(με μία λεπίδα)

Μαχαίρι διπλό
(με δύο λεπίδες)

Μαχαίρι τετραπλό
(με τέσσερις λεπίδες)