









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. Είναι πολύ εύκολη στην χρήση της και για καλύτερες συνθήκες υγιεινής έχει κατασκευαστεί από ανοξείδωτο ατσάλι.



### Χαρακτηριστικά

-  Ωριαία παραγωγή(Εξώθηση): 30 Kg/h
-  Ωριαία παραγωγή(Ζύμωση και εξώθηση): 17 Kg/h
-  Διάμετρος καλουπιού: 94 mm
-  Χωρητικότητα κάδου: 7 Kg
-  Βάρος: 120 Kg
-  Ισχύς: 0,8 Kw
-  Τάση: 230V-50Hz-1N ph
-  Διαστάσεις: 36 x 98 x 144 cm  
(μήκος x βάθος x ύψος)

### Εξτρά προσαρτήματα

Καλούπι απλό  
Ø 94 mm

Καλούπι με  
τεφλόν Ø 94 mm

Καλούπι για φύλλο  
(ρυθμιζόμενου πάχους)  
Ø 94 mm

Καλούπι για  
πέννες με μαχαίρι  
Ø 94 mm

Μαχαίρι μονό  
(με μία λεπίδα)

Μαχαίρι διπλό  
(με δύο λεπίδες)

Μαχαίρι τετραπλό  
(με τέσσερις λεπίδες)