









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.



## Χαρακτηριστικά

-  Ωριαία παραγωγή(Εξώθηση): 55 Kg/h
-  Ωριαία παραγωγή(Ζύμωση και εξώθηση): 35 Kg/h
-  Διάμετρος καλουπιού: 109 mm
-  Χωρητικότητα κάδου: 10 Kg
-  Βάρος: 150 Kg
-  Ισχύς: 1,7 Kw
-  Τάση: 380V-50Hz-3N ρη
-  Διαστάσεις: 55 x 110 x 132 cm  
(μήκος x βάθος x ύψος)

## Έξτρα προσαρτήματα

Καλούπι απλό  
Ø 109 mm

Καλούπι με  
τεφλόν Ø 109 mm

Καλούπι για φύλλο  
(ρυθμιζόμενου πάχους)  
Ø 109 mm

Καλούπι για  
πέννες με μαχαίρι  
Ø 109 mm

Μαχαίρι μονό  
(με μία λεπίδα)

Μαχαίρι διπλό  
(με δύο λεπίδες)

Μαχαίρι τετραπλό  
(με τέσσερις λεπίδες)