










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 P55 DV διαθέτει και δεύτερο κάδο στον οποίο γίνεται η ζύμωση ενώ ο κύριος κάδος κάνει την εξώθηση χωρίς να σταματάει ο κύκλος παραγωγής.



Χαρακτηριστικά

-  Ωριαία παραγωγή(Εξώθηση): 55 Kg/h
-  Ωριαία παραγωγή(Ζύμωση και εξώθηση): 55 Kg/h
-  Διάμετρος καλουπιού: 109 mm
-  Χωρητικότητα κάδου: 10 Kg
-  Χωρητικότητα κάδου ζύμωσης: 8 Kg
-  Βάρος: 180 Kg
-  Ισχύς: 2 Kw
-  Τάση: 380V-50Hz-3N ph
-  Διαστάσεις: 86 x110 x 168 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)