

MAC2KG

MACCHINA PASTA - PASTA MACHINE - MACHINE À PÂTES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	Watt 370 - Hp 0,50
VOLTAGGIO VOLTAGE	1PH
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	6 lt
CAPACITA' IMPASTO DOUGH CAPACITY	2,1 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	4,2 kg
PESO NETTO NET WEIGHT	28 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	577x263x407 mm



Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. Coperchio in acciaio inox interbloccato. Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox. Ampia disponibilità di trafilé in bronzo. Vasca in alluminio anodizzato Comandi IP 54. Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: motorino tagliapasta con variatore di velocità.



Suitable for the needs of small and medium-sized restaurants. Practical, fast and extremely easy to clean and sanitise. AISI 304 stainless steel construction. Powerful ventilated motor with oil-bath gearbox. Easily removable kneading blade. Interlocked stainless steel lid. Practical, removable hopper for optimal liquid pouring. Stainless steel auger, spout and ring nut. Wide availability of bronze dies. Anodised aluminium hopper IP 54 controls. Forced ventilation system even with motor off. Optional: pasta cutter motor with speed variator.



Convient aux besoins des petits et moyens restaurants. Pratique, rapide et extrêmement facile à nettoyer et à désinfecter. Construction en acier inoxydable AISI 304. Puissant moteur ventilé avec boîte de vitesses à bain d'huile. Lame de pétrissage facilement amovible. Couverture en acier inoxydable verrouillée. Trémie pratique et amovible pour un versement optimal du liquide. Vis sans fin, bec et anneau en acier inoxydable. Grand choix de matrices en bronze. Trémie en aluminium anodisé Commandes IP 54. Système de ventilation forcée même lorsque le moteur est éteint. En option : moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse.