

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine à pâtes 8 kg de production /h**

**Caractéristiques techniques**

Capacité de la cuve : 2 kg

Production : 8 kg/h

Dimensions L x P x H : 300 x 550 x 425/540 mm

Poids : 33.5 kg

Puissance : 370 W - 0,5 HP

Voltage : 400V

Description	Caractéristiques
<p>Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes fraîches de différentes formes.                      Corps, cuve, support cuve, crochet de pétrissage et hélice en acier inox AISI 304                      Micro interrupteur sur le couvercle de la cuve                      Couvercle grillé pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail                      Panneau numérique                      Cuve complètement extractible pour un nettoyage facile et rapide.</p> <p>Accessoires:                      - Filières en bronze de différentes formes                      - Couteau coupe-pâtes</p> <p>Existe en version monophasé : PF25EMONO</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Capacité de la cuve : 2 kg                      Production : 8 kg/h                      Dimensions L x P x H : 300 x 550 x 425/540 mm                      Poids : 33.5 kg                      Puissance : 370 W - 0,5 HP                      Voltage : 400V</p>	<p>Type de branchement Triphasé</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures 300 x 550 x 425/540</p> <hr/> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>