

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Machine à pâtes 13 kg de production /h

Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve : 3.5 kg

Production : 13 kg/h

Dimensions L x P x H : 307 x 594 x 525/610 mm

Poids : 46 kg

Puissance : 750 W - 1 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. Equipé d'un orifice d'extrusion avec refroidissement à eau et d'un couteau pour couper les pâtes</p> <p>Accessoires: - Filières en bronze de différentes formes</p> <p>Existe en version monophasée : PF40EMONO</p>	<p>Type de branchement Triphasé</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures 307 x 594 x 525/610</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Capacité de la cuve : 3.5 kg Production : 13 kg/h Dimensions L x P x H : 307 x 594 x 525/610 mm Poids : 46 kg Puissance : 750 W - 1 HP Voltage : 400V</p>	