

**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 : 230v

Description	Caractéristiques
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  Existe en version triphasée : PF40ETRI  Accessoires: - Filières en bronze de différentes formes	<div>Poids (en kg)46</div> <div>Référence constructeurPF40EMONO</div> <div>Type de branchementMonophasé</div> <div>Puissance totale (kW)0,75</div> <div>DIRECT USINEOui</div> <div>Dimensions extérieures (en mm)307 x 594 x 525/610</div> <div>Production (kg/h)13 kg/h</div> <div><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></div>
<b>Autres informations</b>  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 : 230v	