

Morue: 1049

## Production de la machine à pâtes 15-18 Kg/h



### Description

Ces machines automatiques sont très fiables et adaptées au traitement de tous les types de farine et de semoule ; elles sont particulièrement adaptées à la production de pâtes courtes et longues avec un simple changement de filière. Ce sont des machines de moyenne production, recommandées pour les restaurants, les agritourismes, les pizzerias, les épicerie fines et les activités de vente et de dégustation de pâtes fraîches. Leur fonctionnement est simple et efficace. Leur structure extérieure est en aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable. Elles sont équipées d'un tableau de commande et sont conformes aux normes en vigueur en matière de prévention des accidents. Elles sont équipées de 4 filières en bronze, d'un coupe-pâte rotatif automatique, d'un ventilateur, d'un tamis et d'un système de refroidissement par eau.

### Dimensions

Dimensioni esterne	450x620x1140 mm
--------------------	-----------------

### Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità vasca	6 kg
Peso	108 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW