

macchina per pasta fresca con tagliapasta, vasca da 6 lt., 5 kg/h

Prezzo 55.30 Euro

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Pratica, veloce ed estremamente facile da

[visit website]



Descrizione prodotto

- 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 trafile in bronzo. - Vasca in alluminio anodizzato - Comandi IP 54 - Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.

Ulteriori informazioni

Capacità: bowl 6 liters - dough 2,5 kg

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 263 x 577 x 407

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,370

Control: 5 kg/h

Volt: 230

Modello: CBF0010

Tier Price:

