

macchina per pasta fresca con tagliapasta, vasca da 10 lt., 8 kg/h



Prezzo 75.60 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 10 liters - dough 4 kg

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 305 x 665 x 442

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,750

Control: 8 kg/h

Volt: 230

Modello: CBF0011

Tier Price:

