

Extrusora de pasta

Voltaje
110V

Capacidad máxima de masa lista
5kg

consumo monofásico
0,7 kw/h

Dimensiones (alto X ancho X largo)
382 x 350 x 565 mm

Motor
1/3 Hp

Peso
38,5 kg

cantidad máxima de harina
3 kg de harina



Para la elaboración de pasta fresca en restaurantes y casas de pasta.
Para uso en encimera;
1 velocidad;
Trabaja con energía a 110V
Sistema mecánico con reductor industrial acoplado al motor de 1/3Hp;
Estructura en acero inoxidable 430 y acero inoxidable 304 en las áreas de contacto con los alimentos;
caracol de bronce;
9 accesorios de plástico: espagueti (fino, mediano y grueso); Fideos (fino, grueso, guitarra y soba) y Macarrón (fino y grueso).
Capacidad de la amasadora (batidora): 5 kg de masa preparada o 3 kg de harina;
Capacidad de extrusión: hasta 10kg/h.



Imágenes ilustrativas, puede variar respecto al modelo



110V



5kg



0,7 kw/h



382 x 350 x 565 mm



1/3 HP



38,5 kg



3 kg de harina