

Описание товара Машина для пасты Bottene PM50



Описание

Машина для пасты **Bottene PM50** используется на предприятиях общественного питания и торговли для производства макаронных изделий из любых типов муки, а также цветной пасты с добавлением дополнительных ингредиентов. Модель сочетает в себе тестомес и экструдер для выдавливания макарон, оснащена съемными для очистки шнеком и миксером. Корпус выполнен из окрашенной стали, чаша и миксер - из нержавеющей стали.

Дополнительно необходимо заказать 4 штампа (из ассортимента).

Особенности:

- Автоматический резак для коротких макарон
- Дозатор жидкости
- Не требует технического обслуживания, за исключением обычных операций по очистке
- Прочный усиленный корпус
- Соответствует стандартам CE

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 3,5 кг
- Для предприятий с количеством посадочных мест: от 50 до 70

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд без вентилятора
- Стенд с вентилятором
- Ящик для пасты
- Система намотки раскатанного теста на скалку

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	680 мм
Глубина	420 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Страна производства	Италия
Производительность	от 12 до 13 кг/час
Загрузка теста	5 кг
Бренд	Bottene

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.