Generálva itt: *Orved Hungary* (http://www.orvedhungary.hu)

Üst: 5kg liszt. Extrudálás: 14kg tészta/h. A legnagyobb pultra helyezhető modellek egyike.

Üst kapacitás: 5 kg liszt + folyadék

Tésztakibocsátás: 7 kg/ciklus. Extrudálási kapacitás: 14-15 kg tészta/óra.

Üst és keverőkar inox anyagból. Extruder kar bronz anyagból. Az extruder kar és a keverő kar a tisztításhoz könnyebb kivehető.

A készülék nem igényel különösebb karbantartási munkálatot a szokásos normál napi tisztításon kívül. A készülék megfelel a hatályos biztonsági standardoknak. CE minősítés.

Felszereltség:

Elektronikus vágórendszer.

4 db tészta forma (választható más standard forma is): bordázott rigatoni (a pennéhez hasonló de perpendikuláris, egyenes vágású nem pedig ferde) – spaghetti - tagliatelle - állítható lasagne vastagság

Nyomógombok, edény a folyadékhoz, isztító eszközök: kefe, spatula.

Technikai adatok:

Motor: Kw 1,1 - egyfázisú v. három fázisú, 50 v. 60 Hz

Nettó súly: kg 88 . Méretek: cm 74x51x62

Kiegészítők: állvány, állvány ventilátrral, számos választható tészta forma.



[1]



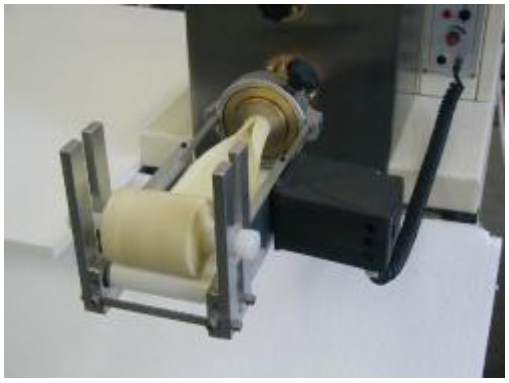
[1]

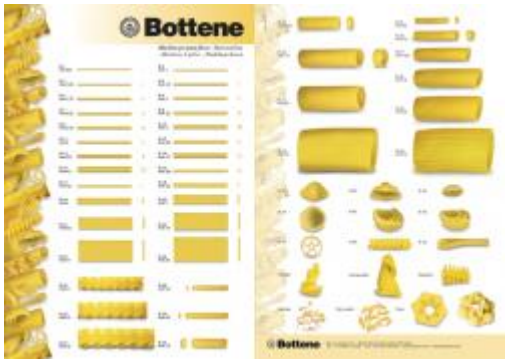


[1]



[1]

 [1]



[1]

 [1]

 [1]

Méret	740 × 510 × 620 mm
Súly	88 kg
Teljesítmény	14 kg tészta/h
Kivitel	festett inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Szín	Vajszínű

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/bottene_inver_7t_tesztagep