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

DUPLA Üst: 10+6kg liszt. Extrudálás: 50kg tészta/h.

Üst kapacitás: 10+6 kg liszt + folyadék = keverő üst: 6kg + extrudáló üst: 10kg.

Kapacitás: 50 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:

Kerekek, ventillátor

4 db tészta forma (katalógus kód: 5-20-36): - rigatoni –spaghetti -tagliatelle -állítható lasagne vastagság (vay egyéb forma kombináció választható az alapkatlóusból).

1 db tészta tálca

1 db automatikus vágó rövid tésztához

Extruder cső: vízhűtés

Nyomógombok

Edény a folyadékhoz

Tisztító eszközök: kefe, spatula

Technikai adatok: Motor: Kw 0,75-2,5

Nettó súly: kg 240 Méretek: cm 66x145x83

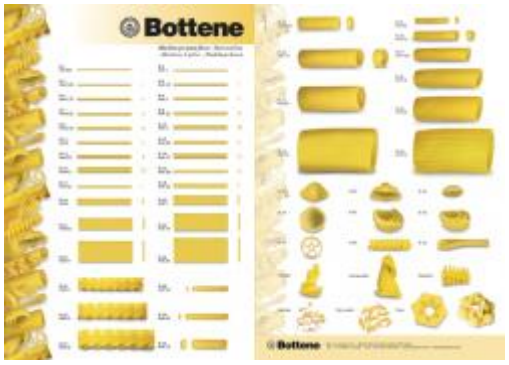

[1]


[1]


[1]



[1]



[1]

Méret	660 × 830 × 1450 mm
Súly	240 kg
Teljesítmény	50 kg tészta/h
Elhelyezés	Guruló
Elektromosság	400V/50Hz

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/bottene_pm_120_tesztagep