

Описание товара Машина для пасты Bottene PM80



Описание

Машина для пасты **Bottene PM80** 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, ящиком для пасты и стендом с вентилятором. Корпус выполнен из окрашенной стали, чаша, шнек 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: 5 кг
- Для предприятий с количеством посадочных мест: от 80 до 100
- Цвет: слоновая кость

Опции (заказываются отдельно):

- Система намотки раскатанного теста на скалку
- Корпус из нержавеющей стали

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	500 мм
Глубина	700 мм
Высота	1270 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Страна производства	Италия
Производительность	от 15 до 17 кг/час
Загрузка теста	7 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.