

Описание товара Машина для пасты Bottene PM35



Описание

Машина для пасты **Bottene PM35** 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, щеткой и лопаткой для чистки. 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: 2,5 кг
- Для предприятий с количеством посадочных мест: до 50

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	400 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	60 кг
Страна производства	Италия
Производительность	от 7 до 9 кг/час
Загрузка теста	3.5 кг
Старая цена	705688
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.