

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.