

Amasadora y extrusora

Consumo monofásico
0,36 kWh

Dimensiones (alto x ancho x largo)
820x390x620

Peso
64 kilogramos

Energía monofásica
1/2 HP



Equipo desarrollado para la elaboración de diferentes tipos de pasta en restaurantes, hoteles, ambiente del hogar y similares. Acompaña extrusora para espaguetis, pasta, capeletti, fideos, tagliatelle, tortéi y cuatro tipos de galletas.

Acompaña 9 trefilados (incluso para galletas, 2 en bronce).
Motor potente y de alto rendimiento.
Caracol y boquilla de bronce.
Tolva de alimentación en acero inoxidable.
Amasadora: 5,0 Kg
Extrusora: 15 kg / h

Imágenes ilustrativas, puede variar respecto al modelo



0,36 kWh



820x390x620



64 kilogramos



1/2 HP