

AME05/15

G.PANIZ

AMASADORA Y EXTRUSORA

PREPARACIÓN

- Amasadora semi rápida con extrusora para pasta fresca.
- Incluye cortador para 4 tipos de galletas y ravioli, 7 moldes en plástico para espagueti (fino, medio, grueso), tallarin (fino, medio, grueso), agnolini y macarron.
- Sin fin y cabezal en bronce finos en bronce
- Tina de acero inoxidable

Para varios tipos de masa. Ideal para preparar pasta en restaurantes, hoteles, ambiente doméstico y similares.



CAPACIDAD 5 KG EXTRUSA 15KG/H
127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH

KG:
64KG

HP:
MOTOR 1/2 HP

RPM:
VELOCIDAD DE BATIDOR
48RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
390 X 620 X 820MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.