

Dupla

Raviolimaskin



På bilden har maskinen utrustats med en gnocchimodul - tillval



Med denna professionella maskin kan du producera färsk ravioli. Man monterar pastarullaren på maskinen (se lilla bilden till vänster), håller i valfri fyllning i behållaren och därifrån stansar den ut genom en pastamodul.

Om Dupla:

- Lätt att använda och rengöra
- **Utrustad med:**
 - Ravioli modul
- **Delarna:**
 - Är av livsmedelsgodkänt material
 - Varje potentiellt skadlig del i maskinen har lämplig säkerhet

Tillval

- Pastadysor
- Pastarullare
- Gnocchi modul med mjöl dispenser - 20 kg /timme



Art Nr: ITA DUPLA

Teknisk information

Pastadysa	100 mm diameter
Ravioli produktion	25 kg /timme
Mått - B x D x H (cm)	50 x 55 x 100
EI	400W 400V 50 Hz 3Fas
Vikt	55 kg
Utförande	Rostfri