

P17

Pastamaskin med rullvagn, för mycket hög produktion



Med denna professionella pastamaskin kan du producera färsk pasta. Pastamaskinen P17 blandar degen och pressar ut den genom en pastadysa. Den klarar att producera många olika sorters pasta, genom att lätt byta pastadysa. Pastamaskinen passar utmärkt för restauranger, hotell, matsalar, bagerier och matbutiker.

Om P17:

- Lätt att använda och rengöra
- **Utrustad med:**
 - Elektronisk panel med knappval
 - Fläktsystem för torkning av pastan
 - Elektronisk kniv för kort pasta
 - Kniv för att skära pastan i längder
- **Delarna:**
 - Är av livsmedelsgodkänt material
 - Varje potentiellt skadlig del i maskinen har lämplig säkerhet
- **Ingår:**
 - Rostfritt rullvagn
- Vit uppsamlingsbricka ingår ej



Tillval

- **Pastadysor i antingen brons eller teflon** - För olika sorters pasta bl.a spaghetti, tagliatelle, penne, fusilli, gnocchetti och maccheroni.
- Speciell pastadysa för lasagne
- Pastarullare



Art Nr: ITA P17

Teknisk information

Pastadysa	94 mm diameter
Pastaproduktion	30 kg /timme
Kapacitet behållare	7 kg (mjöl & vätska)
Mått - B x D x H (cm)	36 x 98 x 144
EI	800W
Vikt	120 kg
Utförande	Rostfri