

EM10

G.PANIZ

EXTRUSORA DE PASTA

PREPARACIÓN

- Estructura en acero inoxidable 430 y 304 en las áreas de contacto con los alimentos.
- Sistema mecánico con reductor acoplado al motor.
- 9 accesorios de plástico: espagueti (fino, mediano y grueso); Fideos (fino, grueso, guitarra y soba) y Macarrón (fino y grueso).



Ideal para la elaboración de pasta fresca en restaurantes y casa de pasta.

CAPACIDAD 5 KG DE MASA O 3 KG DE HARINA

127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.7 KWH

KG:
38.5 KG

HP:
1/3 HP

CM (ANCHO X LARGO X ALTO):
35 X 56.5 X 38.2 CM

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