

AME05/15

G.PANIZ

AMASADORA Y EXTRUSORA DE PASTA

PREPARACIÓN

- Acompaña extrusora para espaguetis, pasta, capeletti, fideos, tagliatelle, tortéi y cuatro tipos de galletas.
- Acompaña 9 trellados (incluso para galletas, 2 en bronce).
- Motor potente y de alto rendimiento. Caracol y boquilla de bronce.
- Tolla de alimentación en acero inoxidable. Amasadora: 5,0 Kg Extrusora: 15 kg / h



Equipo desarrollado para la elaboración de diferentes tipos de pasta en restaurantes, hoteles, ambiente del hogar y similares.

127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH

KG:
64 KG

HP:
1/2 HP

CM (ANCHO X LARGO X ALTO):
82 X 39 X 62 CM

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