

Generálva itt: Orved Hungary (<http://www.orvedhungary.hu>)

[Címlap](#) > Bottene PM 80 tésztagép

Üst: 5kg liszt. Extrudálás: 15-17kg tészta/h.

Üst kapacitás: 5 kg liszt + folyadék = 7 kg tészta készítése/ciklus.

Tésztakibocsátás: 7 kg/ciklus. Extrudálási kapacitás: 15-17 kg tészta/óra.

Üst és keverőkar inox anyagból. Extruder kar bronz anyagból. Az extruder kar és a keverő kar a tisztításhoz könnyebb kivehető. A készülék nem igényel különösebb karbantartási munkálatot a szokásos normál napi tisztításon kívül. A készülék megfelel a hatályos biztonsági standardoknak. CE minősítés.

Felszereltség:

Kocsi, ventillátorral

4 db tészta forma (katalógus kód: 5-20-36): - rigatoni -spaghetti -tagliatelle -állítható lasagne vastagság (vagy bármilyen más forma kombináció választhat az alpkatalógusból).

1 db tészta tálca

1 db automatikus vágó rövid tésztához

Nyomógombok

Edény a folyadékhoz

Tisztító eszközök: kefe, spatula

Technikai adatok: Motor: HP 1,5 (Kw 1,1) egyfázisú v. három fázisú, 50 v. 60 Hz

Nettó súly: kg 130 (Bruttó súly: 150 kg)

Méretek: cm 50x70x127 (csomagolva: 80x57x106)



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

Méret 500 × 700 × 1270 mm

Súly 130 kg

Teljesítmény 15-17 kg tészta/h

Elhelyezés Guruló

Szín Vajszínű

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/bottene_pm_80_tesztagep