

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

[Címlap](#) > Bottene PM 96 tésztagép

Üst: 8kg liszt. Extrudálás: 25-30kg tészta/h.

Üst kapacitás: 8 kg liszt + folyadék = 12 kg tészta készítése/ciklus.

Kapacitás: 25-30 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, ventilátorral

4 db tészta forma (katalógus kód: 5-20-36): - rigatoni -spaghetti -tagliatelle -állítható lasagne vastagság (vagy egyéb forma kombináció választható az alapkatalógusból).

1 db tészta tálca

1 db automatikus vágó rövid tésztahoz

Extruder cső: vízűtés

Nyomógombok

Edény a folyadékhoz Tisztító eszközök: kefe, spatula

Technikai adatok:

Motor: HP 2 (Kw 1,5) egyfázisú v. három fázisú, 50 v. 60 Hz

Nettó súly: kg 150 (Bruttó súly: 170 kg)

Méret: cm 50x72x1357 (csomagolva: 108x80x57)



[1]



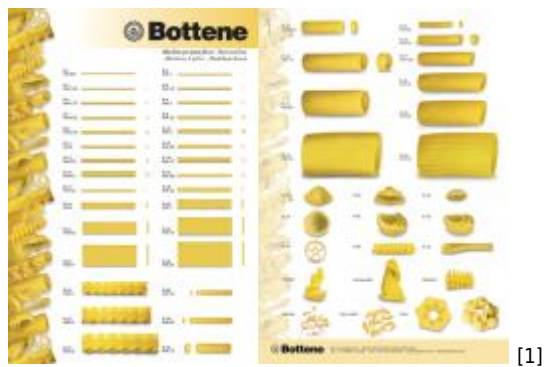
[1]



[1]



[1]



[1]

Méret	500 × 720 × 1357 mm
Súly	150 kg
Teljesítmény	25-30 kg tészta/h
Elhelyezés	Guruló

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/bottene_pm_96_tesztagep