

Estro

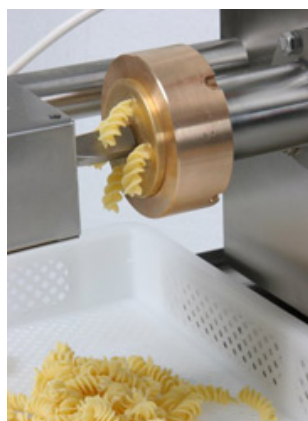
Pastamaskin för hög produktion



Med denna professionella pastamaskin kan du producera färsk pasta. Pastamaskinen Estro 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 Estro:

- Lätt att använda och rengöra
- **Utrustad med:**
 - Elektronisk panel med knappval
 - 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



Tillval

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



Art Nr: ITA ESTRO

Teknisk information

Pastadysa	75 mm diameter
Pastaproduktion	18 kg /timme
Kapacitet behållare	4 kg (mjöl & vätska)
Mått - B x D x H (cm)	68 x 80 x 45
EI	750W 400V 50 Hz 3 fas
Vikt	65 kg
Utförande	Rostfri