

P35A

Pastamaskin med rullvagn, för mycket hög produktion



Med denna professionella pastamaskin kan du producera färsk pasta. Pastamaskinen P35 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 P35A:

- Lätt att använda och rengöra
- **Utrustad med:**
 - Elektronisk panel med knappval
 - Fläktsystem för torkning av pastan
 - 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
- **Ingår:**
 - Rostfritt rullvagn
- Vita uppsamlingsbrickor ingår ej

Tillval

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



Art Nr: ITA P35A

Teknisk information

Pastadysa	109 mm diameter
Pastaproduktion	55 kg /timme
Kapacitet behållare	10 kg (mjöl & vätska)
Mått - B x D x H (cm)	55 x 110 x 132
EI	1700W
Vikt	150 kg
Utförande	Rostfri