

Estro pastamaskin



Med denna professionella maskin kan du både 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. Maskinen passar utmärkt för restauranger, hotell, matsalar, bagerier och matbutiker.

Om Estro:

- Lätt att använda och rengöra
- 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



Tillval:

- Pastadysor i antingen brons eller teflon -
För olika sorters pasta bl.a spaghetti, tagliatelle, fusilli, gnocchetti och maccheroni.
- Gnocchi modul med mjöl dispenser,
20 kg /timme
- Pastadysor för lasagne
- Rostfritt rullvagn
- Pastabricka för torkning av pasta
- Dupla maskin för ravioli

Teknisk information

Pastadysa	75 mm diameter
Produktion	Pasta 18kg / tim
Behållare, kapacitet	4kg (mjöl & vätska)
Mått - B x D X H (cm)	68 x 80 x 45
EI	750W 400V 50Hz 3fas
Vikt	65 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	ITA ESTRO

