



Macchina per la pasta Valentina 7

Macchina adatta per chi oltre alla comune pasta vuole produrre anche ravioli, utilizzata in grandi ristoranti e in tutta la ristorazione turistica alberghiera.

Di facile impiego. Provvista di regolatore di velocità della coclea per poter regolare l'uscita della pasta.

Completa di raffreddamento ad acqua a perdere del canotto, indispensabile per la stabilità del prodotto dall'inizio alla fine. Completa in acciaio inox AISI 304, con cassette raccogli pasta inclusi.

Completa con nr.1 trafila di spaghetti

ACCESSORI OPZIONALI:

Coltello elettronico per taglio pasta corta

Carrello

Trafile

Serbatoio d'acqua con sistema refrigerante

IMBALLO: cassa di legno

Caratteristiche

Capacità vasca 7 kg farina + liquido
(acqua+ uova pari a 350 gr.)

Dimensioni 55L x 65P x 133H

Peso 150 kg

Potenza 2,0 kW

Produzione 30 kg/ora ca. in estrusione
oraria

Tensione 400V (Su richiesta altri
voltaggi)

