



VW 100

MACCHINA PER LA PASTA FRESH PASTA MACHINE

- Ventola di raffreddamento
 - Predisposizione coltello elettronico
 - Vasca completamente in acciaio inox AISI 304
 - Coclea in bronzo/ alluminio per alimenti
 - Spessore lamiera vasca 3 mm
 - Vasca trattata per una facile pulizia
- Trafile in dotazione : Spaghetti e Maccheroni

- Cooling fan
 - Set-up for electronic knife
 - Hopper completely in AISI 304 stainless steel
 - Screw in bronze/aluminium for food
 - Hopper sheet metal thickness 3 mm
 - Hopper treated for easy cleaning
- Dies supplied: Spaghetti and Macaroni

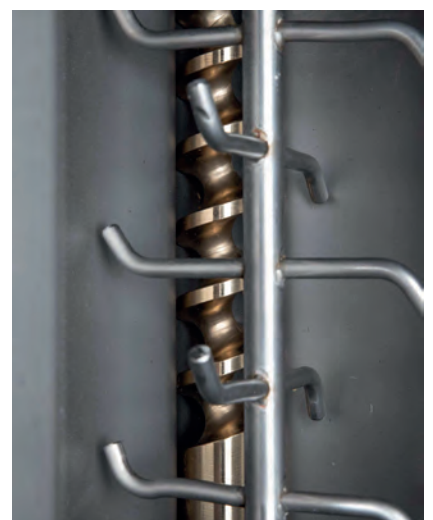
 Codice Macchina	 Machine Code	VW100
Capacità Vasca	Mixing Hopper	1,5 kg
Produzione Oraria	Hourly Production	5 kg/ora ca. in estrusione
Capacità di impasto	Mixing capacity	1 kg farina + liquido (acqua+ uova pari a 350 gr.)
Trafile diam.	Die diam.	51,5x44,5
Motore:	Motor	0,37Kw
Tensione:	Voltage	220 Volt/50 Hz 1 Ph
Peso Netto:	Net Weight	25 Kg.
Dimensioni Macchina: larg. x lung x alt	Machine Dimensions length x width x height	23x50x35cm
Dimensioni Imballo: larg. x lung x alt	Packaging Dimensions length x width x height	32x56x53cm
Peso Lordo	Gross Weight	37 Kg
Volume Lordo	Gross Volume	0,95m ³

Coltello Tagliapasta
Carrello a "Z"

- Trafile a scelta da catalogo
- Macchina Disponibile in Versione Inox
Su richiesta voltaggi speciali

Pasta cutting knife
"Z" trolley

- Dies can be chosen from catalogue
- Machine Available in Stainless Steel Version
Special voltages on request



ACCESSORI
ACCESSORIES

