



VW 300

MACCHINA PER LA PASTA FRESH PASTA MACHINE


- Vasca in acciaio inox AISI 304
 - Catena doppia
 - Spessore lamiera vasca 4 mm
 - Coclea in bronzo ed alluminio per alimenti
 - Raffreddamento ad acqua a perdere (il cilindro viene raffreddato per l'intera lunghezza)
 - Ventola
 - Predisposizione coltello elettronico
 - Vasca trattata per una facile pulizia (saldatura internamente)
- Trafila in dotazione: Spaghetti


- Hopper in AISI 304 stainless steel
 - Double chain
 - Hopper sheet metal thickness 4 mm
 - Screw in bronze and aluminium for food
 - Running water cooling, (the entire length of the cylinder is cooled)
 - Fan
 - Set-up for electronic knife
 - Hopper treated for easy cleaning (welded internally)
- Die supplied: Spaghetti

 Codice Macchina	 Machine Code	VW300
Capacità Vasca	Mixing Hopper	4,5 kg
Produzione Oraria	Hourly Production	15 kg/ora ca. in estrusione
Capacità di impasto	Mixing capacity	3 kg farina + liquido (acqua+ uova pari a 350 gr.)
Trafile diam.	Die diam.	73,7x65,7
Motore:	Motor	0,75Kw
Tensione:	Voltage	400 Volt/50 Hz 3 Ph
Peso Netto:	Net Weight	56 Kg.
Dimensioni Macchina: larg. x lung x alt	Machine Dimensions length x width x height	35x60x60cm
Dimensioni Imballo: larg. x lung x alt	Packaging Dimensions length x width x height	48x79x77cm
Peso Lordo	Gross Weight	74 Kg
Volume Lordo	Gross Volume	0,3 m ³



ACCESSORI ACCESSORIES

Coltello Tagliapasta
Carrello
 Chiller
Macchina Disponibile in Versione Inox
Trafile a scelta da catalogo

Pasta cutting knife
Trolley
 Chiller
Machine Available in Stainless Steel Version
Dies can be chosen from catalogue