

Maszyna do produkcji makaronu, 12KG/H, 680x420x550, Bottene PM50



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM50

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**29 121,85 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Maszyna do produkcji makaronu Bottene PM80 Linia maszyn do produkcji makaronu Bottene PM to najwyższa półka w naszej ofercie. Jej wszechstronność, kompaktowy kształt i łatwość czyszczenia sprawiają, że jest idealnym uzupełnieniem każdej restauracji serwującej makaron. Bottene PM 80 to idealne urządzenie dla restauracji od 80 do 100 miejsc. Jest solidna, ma innowacyjną konstrukcję i jest łatwa w użyciu, a także niezbędna dla każdego, kto chce stworzyć własny makaron wysokiej jakości. Dzięki możliwości użycia dowolnego rodzaju mąki (pszenica miękka, semolina z pszenicy durum, pszenica pełnoziarnista itp.), ciasta z jajkami lub bez oraz szerokiej gamy dodatkowych składników (takich jak szpinak, pomidory, buraki, kakao itp.), można stworzyć w pełni spersonalizowany i niepowtarzalny makaron. Cechy Bottene PM80 Zbiornik na ciasto ma pojemność 5 kg mąki + płyny Jego wydajność godzinowa wynosi 15-17 kg makaronu w zależności od rodzaju makaronu. Urządzenie jest wykonane z najwyższej jakości komponentów: zbiornik, ślimak i mieszadło są ze stali nierdzewnej. Ślimak i mieszadło można łatwo wyjąć do czyszczenia. Jedyną wymaganą konserwacją jest normalne czyszczenie, zalecane po każdej sesji roboczej. Z 4 standardowymi płytami, automatyczną krajalnicą do krótkiego makaronu, wózkiem kołowym z wentylatorem, koszem do przechowywania makaronu, akcesoriami do czyszczenia, kluczami, dozownikami płynów i instrukcją obsługi. Zbudowana zgodnie z normami CE. Parametry techniczne: Pojemność zasobnika: 5 kg mąki + płyny Wydajność na cykl: 7 kg Wydajność na godzinę: 15-17 kg makaronu Tarcze w zestawie: 4 tarcze do wyboru Kupując u nas maszynę do makaronu Bottene otrzymasz nasze wsparcie techniczne jak również merytoryczne

które pomoże Tobie produkować idealny makaron. Zdradzimy Tobie jak uzyskać perfekcyjny makaron, prześlemy przepisy, techniki i podamy sprawdzone przez nas maki co zaoszczędzi Tobie sporo czasu potrzebne na naukę. Dostępne matryce do makaroniarek Bottene PM80: Spaghetti 0.8 mm, Spaghetti 1 mm, Spaghetti 1.25 mm, Spaghetti 1.5 mm, Spaghetti 1.75 mm, Spaghetti 2 mm, Spaghetti 2.25 mm, Spaghetti 2.5 mm, Spaghetti 2.75 mm, Spaghetti 3 mm, Pici 3.5 mm, Pici 4 mm, Linguine 2 x 1.2 mm, Linguine 2.4 x 1.5 mm, Linguine 2.8 x 1.6 mm, Bucatini 3.7 mm, Bucatini 4.5 mm, Chitarra 2 x 2 mm, Chitarra 2,5 x 2,5 mm, Tagliolini 1,8 x 0,8 mm, Tagliolini 3,5 x 1,2 mm, Tagliatelle 5 x 0,8 mm, Tagliatelle 7 x 0,8 mm, Tagliatelle 9,5 x 0,8 mm, Pappardelle 14 x 0.8 mm, Pappardelle 17 x 0.8 mm, Pappardelle 20 x 0.8 mm, Reginette-Mafalde 11 x 0.8 mm, Reginette-Mafalde 15 x 0.8 mm, Reginette-Mafalde 19 x 0.8 mm, Tripoline 12 x 1.05 mm, Scialatiello 5 x 2 mm, Maccheroni lisci Ø 7,5 mm, Maccheroni lisci Ø 10,5 mm, Maccheroni lisci Ø 14 mm, Maccheroni lisci Ø 20 mm, Cannellone Ø 30 mm, Maccheroni rigati Ø 4.5 mm, Maccheroni rigati Ø 7.5 mm, Maccheroni rigati Ø 10.5 mm, Maccheroni rigati Ø 14 mm, Maccheroni rigati Ø 20 mm, Maccheroni rigati Ø 30 mm, Gargato Veneto Ø 8 mm – Sp. 1.5 mm, Pacchero Ø 25 mm – Sp. 1.4 mm, Curvi rigati Ø 8,6 mm, Curvi lisci Ø 7,8 mm, Creste lisce Ø 7,8 mm, Creste rigate Ø 8,6 mm, Torchietti Ø 8,3 mm, Gramigna Ø 2,5 mm, Gramigna Ø 3 mm, Conchiglia 37mm, Gnocchi 27 mm, Gnocchi sardi 19 mm, Orecchiette 18 mm, Canestri Lisci 15 mm, Canestri Rigati 16 mm, Ruote 16,5 mm, Fusilli 3P. 10 mm, Fusilli 2P. 12.6 mm, Fusillone 3P. 15 mm, Casarecce 8.8 mm, Trecce Ø 8,8 mm, Radiatori 17,5 mm, Campanelle 11,4 mm, Trottolo 10,4 mm, Fiore, Riso medio 8,5 mm, Grattata misure miste circa 3,8-4 mm, Gnocchi di patate lisci, Gnocchi di patate rigati

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 4-6 tygodni
Szerokość (mm): 640
Głębokość (mm): 510
Wysokość (mm): 550
Model: PM50
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 70
Moc elektryczna (W): 750
Wydajność (kg/h): 12
Nóż odcinający: TAK

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

