

Maszyna do makaronu rzemieślniczego z nożem odcinającym | system chłodzenia wodą | 20 kg/h | wsad 7,5 kg ciasta | PF80E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PF80E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**18 365,13 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

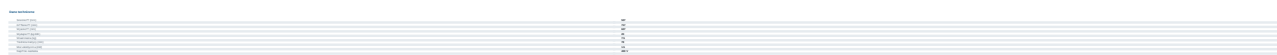
Obudowa, dzieża, wspornik dzieży, hak do zagniatania oraz mieszadło wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304, co zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny przy intensywnej eksploatacji. Urządzenie waży 76 kg i ma wymiary 537x717x637/796 mm. W komplecie znajduje się dedykowana podstawa, dzięki której maszyna nie zajmuje blatu roboczego i stoi stabilnie podczas pracy.

Cyfrowy panel sterowania pozwala precyzyjnie kontrolować parametry procesu i zachować powtarzalność jakości makaronu. Zintegrowany system chłodzenia wody zapobiega przegrzewaniu się ciasta podczas formowania, co ogranicza sklekanie się

produktu. Napęd o mocy 1,5 kW pracuje z zasilaniem 400 V.

- Mikrowyłącznik na pokrywie dzieły zatrzymuje pracę po jej uniesieniu.
- Ażurowa pokrywa umożliwia dodawanie jajek lub wody bez przerywania cyklu.
- Matryca o średnicy 78 mm współpracuje z regulowanym nożem odcinającym.

Całkowicie wyjmowana dzieła upraszcza mycie i dezynfekcję po zakończeniu produkcji. Regulowany nóż pozwala cięć makaron bezpośrednio przy wyjściu z matrycy, co daje możliwość formowania makaronów krótkich. Funkcjonalność można rozszerzyć o akcesoria sprzedawane oddzielnie, między innymi matryce z brązu, mobilny wózek oraz tace do suszenia makaronu.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 537
Głębokość (mm): 717
Wysokość (mm): 637
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 1.5
Waga (kg): 76
Wydajność (kg/24h): 20
Wsad ciasta (kg): 7.5
Średnica matrycy (mm): 78

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



