

Описание товара Машина для пасты FIMAR

PF40E



Описание

Машина для пасты **FIMAR PF40E** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания и выдавливания теста, а также для формирования его в виде различных макаронных изделий. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Модель PF40E оснащена экструзионным отверстием с водяным охлаждением и резаком для макаронных изделий. Корпус, чаша, опора чаши, крюк для теста и пропеллер выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки насадки не входят.

Особенности:

- Цифровая панель управления
- Крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки
- Полностью съемная чаша для легкой и быстрой мойки

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 13 кг/час
- Емкость дежи: 3,5 кг
- Диаметр фильеры: 57 мм
- Габариты в упаковке: 700x460x770 мм
- Объем упаковки: 0,248 м³

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Загрузка теста	3.5 кг
Диаметр фильеры	57 мм
Производительность	13 кг/час
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	307 мм
Глубина	594 мм
Высота	от 525 до 610 мм
Вес (без упаковки)	35 кг
Вес (с упаковкой)	46 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.