FMPM102

Maszynka do produkcji świeżego makaronu | 4 kg/h | FMPM102

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu

Opis

- Profesjonalna maszynka do produkcji różnego rodzaju świeżego, domowego makaronu
- Idealnie sprawdzi się w małej gastronomii
- Korpus urządzenia wykonany ze stali
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Zarówno urządzenie jak formy przystosowane do różnego rodzaju mąki
- Śruby oraz pierścienie wykonane ze stopu brązu
- Kompaktowa i prosta w obsłudze
- Niskie zużycie energii
- Włoska produkcja

- Matryca do casarecce **FT01S**
- Matryca do maccheroni **FT06S**
- Matryca do fusilli **FT02S**
- Matryca do capelli d'angelo**FT07S**
- Matryca do gramigna **FT12S**
- Matryca do pappardelle**FT03S**
- Matryca do spaghetti **FT08S**
- Matryca do bigolio **FT13S**
- Matryca do gnocchi **FT04S**
- Matryca do tagliolini**FT09S**
- Matryca do chitarra **FT14S**
- Matryca do bucatini **FT05S**
- Matryca do tagliatelle **FT10S**
- Matryca do cannelloni **FT15S**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**200x480x290**
Wydajność chwilowa [kg/h]	**4**
Maksymalna waga ciasta [kg]	**1,5**
Moc [kW]	**0,4**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**17,5**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.