MPF8N

Maszynka do makaronu z nożem odcinającym | system chłodzenia | podstawa | 25 kg/h | wsad 8 kg ciasta | MPF8N

Obróbka mechaniczna > Maszynki do produkcji makaronu





Opis

- Profesjonalna maszynka do makaronu włoskiej produkcji, która pozwala na przygotowanie różnego rodzaju makaronu, jak spaghetti, fusilli, gnocchi
- Idealnie sprawdzi się zarówno w średnich jak i dużych restauracjach, hotelach, szkołach, oraz domowej kuchni
- Matryce formujące i ślimak wykonane są ze stopu mosiądzu i brązu
- Szeroki asortyment matryc do formowania makaronu - do osobnego zakupu
- W urządzeniu użyty został „dożywotni” smar do łożysk kulowych i wałeczkowych
- Mocny i wydajny silnik
- Solidnie wykonana konstrukcja, wyjątkowo prosta w konserwacji i utrzymaniu czystości
- Dzieża i ugniatacz z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie misy
- Proste manualne sterowanie za pomocą przycisków
- Modele MPF2.5NC, MPF4N, MPF8N wyposażone są w elektryczny nóż odcinający
- Modele MPF4N, MPF8N wyposażone są w dodatkowy system chłodzenia powietrzem, chroniący i zapobiegający nagrzewaniu się ciasta
- Podstawa o wymiarach 580x440x650 W standardzie tylko do modelu MPF8N

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**450x720x750÷990**
Wydajność [kg/h]	**25**
Wsad ciasta [kg]	**8**
Średnica matrycy [mm]	**78**
Moc [kW]	**1**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**97**

Wyposażenie dodatkowe

- **MLD-8** - Matryca formująca o różnych kształtach (pełna lista możliwych form w opisie matrycy)

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.