



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

MACCHINA PER PASTA FRESCA CON TAGLIA PASTA, CAPACITÀ IMPASTO 3,5 KG, PRODUZIONE ORARIA 13 KG - TRIFASE

COD: FAT40PE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Macchina per pasta fresca, capacità impasto 3,5 Kg - Produzione Oraria 13 Kg

La macchina è un'ottima soluzione per **produrre impasti all'uovo** e non, in modo veloce, igienico, sicuro ed economico.

La struttura **è rivestita con vernice antiraffio, vasca e gancio impastatore in acciaio inox**. L'elica in

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Acciaio Inox

Dispone di **microinterruttore sul coperchio della vasca.**

Bocca di estrusione pasta con raffreddamento ad acqua

La macchina della pasta fresca si può dotare di trafile non incluse nel prezzo

Il Tagliapasta elettrico è incluso nel prezzo

PULIZIA E MANUTENZIONE

-Il Macchinario deve essere pulito quotidianamente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo

-Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati per attrezzature alimentari (va bene anche il classico prodotto per stoviglie)

-Non bisogna mai usare pagliette abrasive perchè rovinano la macchina

-Ogni volta che si usa il macchinario bisogna pulire la zona dove sono posizionati le trafile per evitare di danneggiarle

-Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	46 kg
Alimentazione	Trifase – 380-400V/3N/50-60Hz
Voltaggio	TRIFASE – AC 380/400
Dotazioni di Serie	Taglia pasta
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L307xP594xH525/610 mm
Produzione Oraria	13 Kg/ora
Capacità Vasca	3,5 Kg