

GELEGENHEIT:

TEIGWAREN MASCHINE FAB. „LA MONFERRINA“ MOD. P3

P3 ist eine automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschine für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie ist besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten geeignet, die durch einfachen Austausch der Matrize eingestellt werden.

Die Maschine P3 ist eine Maschine für mittlere Produktionsmengen, die für Restaurants, Agrotourismusbetriebe, Pizzerien, Feinkostgeschäfte sowie für den Verkauf und die Verkostung von frischen Teigwaren empfohlen werden. Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl.

Eigenschaften:

- Knetbecken
- Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
- Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
- Lüfter

Technische Daten:

Gewicht:	58 kg
Abmessungen:	500 x 365 x 445 mm (AxBxC)
Motorleistung:	900 W
Fassungsvermögen:	3 kg (Knetbecken)
Teigwarenproduktion:	8 – 10 kg/h

GARANTIELEISTUNG: 12 MONATE – WIE AUF NEUGERÄT



PREISE AUF ANFRAGE!!

