

МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ MPF8N

SKU: MPF8N



ADDITIONAL INFORMATION

Мощность Kw	<u>1 kW (1,3 HP)</u>
Источник питания	<u>230-400V/3/50Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>25 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>8</u>
Насадка ø	<u>78</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>450 x 720 x 750÷990(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>87</u>
вес брутто (кг)	<u>97</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>800 x 1000 x 940(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.524</u>

Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава (MPF8N) - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой. Принадлежности: Вставки для лапши различных форм - тележка и коробки со свежими макаронами.



