

Pastamaskine P3

Varenummer: MPASTAP3



Automatiske og yderst pålidelige maskiner til alle slags mel og durumhvedemel (semolina). Disse maskiner er perfekte til produktion af både lang og korte pasta typer, som opnås ved blot at skifte udstødningsformen.

P3 er maskiner med medium produktion, velegnede til små restauranter, pizzeriaer og delikatesseforretninger. Betjeningen af disse maskiner er enkel og effektiv. De er fremstillet af anodiseret aluminium i deres ydre struktur, og de dele, der kommer i kontakt med pastaen, er lavet af rustfrit stål. Maskinerne er udstyret med et kontrolpanel og overholder alle gældende sikkerhedsregler.

Egenskaber:

- Æltekar
- Aksel og skrue, der kan skilles ad for nem rengøring og vedligeholdelse
- Automatisk pastaskærer med hastighedsregulator
- Ventilator

Tekniske data:

- Vægt: 58 kg
- Dimensioner mm (AxBxC): 500x365x445
- Motorkraft: 900 W
- Æltekarets kapacitet: 3 kg
- Pasta produktion: 8-10 kg/h

Med P3 får du pålidelige maskiner, der gør produktionen af pasta nem og effektiv. Skab lækre pastaoplevelser med kvalitetsmaskiner!

Tilkøb til P3:

- Ravioli-enhed: Den producerer perfekte raviolistrimler i forskellige former.
- Gnocchi-enhed: Den producerer gnocchi lavet af kartofler eller kartoffelflager i forskellige størrelser og med ekstra ingredienser som tomater eller spinat. Den er nem og praktisk og kan også bruges i kombination med visse andre maskinmodeller i vores produktudvalg.
- Skiver: <https://www.imperia.com/accessori/files/00000015.pdf>