

STROJ NA VÝROBU TĚSTOVIN P3

obj. číslo: MOF-P3



STROJ NA VÝROBU TĚSTOVIN P3

VÝROBNÍK TĚSTOVIN P3

je automatický a extrémně spolehlivý přístroj,
který lze použít na hnětení všech druhů mouky.

Vhodné pro různé druhy těstovin.

Určeno pro restaurace, hotely, pizzerie a
ostatní provozy požadující střední kapacitu.

Vyrobeno z nerez oceli.

ventilátor pro rychlé sušení těstovin.

výbava: 4 x bronzová vložka dle vlastního výběru.

+ automatický řezací nůž

TECHNICKÉ PARAMETRY

kapacita těsta:	3 kg
Příkon:	0.75 kW
rozměr přístroje (ŠxHxV):	500x 365x 445 mm

Produkce:	8-10 (kg/h)
Hmotnost:	27 kg