TR 95 INOX
Pressa professionale per impastare ed estrudere pasta fresca



- Possibilità di produrre diversi formato di pasta col solo cambio trafile
- Possibilità di applicare trafila e dispositivo avvolgi sfoglia dedicato per abbinare la nostra raviolatrice RV 30/RV50
- Componenti in acciaio o materiale adatto all'uso alimentare
- Movimento del mescolatore e della coclea possibile in entrambi i sensi
- Facile pulizia grazie al facile smontaggio dei componenti
- Manicotto di estrusione con raffreddamento
- Fornita con coltello per pasta corta a bordo
- Equipaggiata con ventilatore di asciugatura
- Dotata di supporti porta crivello
- Disponibile monofase o trifase
- Carrozzeria in acciaio inox
- Accessori forniti: caraffa per la misurazione dei liquidi, chiave di fissaggio ghiera, un crivello
- Accessori a richiesta: trafile di vari formati, sistema di raffreddamento (vasca completa di pompa)

Modello	TR 95 INOX
Capacità vasca (kg)	9
Produzione oraria max*(kg)	23
Potenza (kW)	0,75
Peso (kg)	135
Larghezza sfoglia max (mm)	230
A (mm)	380
B (mm)	900
C (mm)	1420

* le quantità minime dipendono dal tipo di farina, idratazione e trafila utilizzate

