



MACCHINA PER PASTA FRESCA PV 4 SCHEDA TECNICA

DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<u>Tensione:</u> 220V/50Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 110V/60Hz 1Ph <u>Potenza:</u> 0,75 kW <u>Capacità vasca:</u> 4 Lt <u>Capacità produttiva:</u> 8 kg/h <u>Diametro trafilatura:</u> Ø73 mm <u>Dimensioni imballo:</u> 60 L x 35 L x 60 H cm <u>Peso:</u> 58 Kg CARATTERISTICHE TECNICHE: - Struttura in acciaio e ferro verniciato - Vasca in acciaio inox saldata a filo internamente - Coclea in bronzo-alluminio - Sistema di raffreddamento ad acqua del cilindro - Ventola di asciugatura superficiale pasta Con la macchina è inclusa una trafilatura in ottone-bronzo per spaghetti da Ø1,5 mm	<u>Voltage:</u> 220V/50Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 110V/60Hz 1Ph <u>Power:</u> 0,75 kW <u>Vat capacity:</u> 4 Lt <u>Productivity:</u> 8 kg/h <u>Die diameter:</u> Ø73 mm <u>Packaging dimensions:</u> 60 L x 35 L x 60 H cm <u>Weight:</u> 58 Kg TECHNICAL CHARACTERISTICS: - Stainless steel structure and painted iron - Stainless vat welded inside - Bronze-aluminium screw - Water cooling system - Pasta drying fan A brass-bronze die for Ø1,5 mm spaghetti is included with the machine
DONNÉES TECHNIQUES 	DATOS TÉCNICOS 
<u>Tension:</u> 220V/50Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 110V/60Hz 1Ph <u>Puissance:</u> 0,75 kW <u>Capacité de la cuve:</u> 4 Lt <u>Productivité:</u> 8 kg/h <u>Diamètre filière:</u> Ø73 mm <u>Dimensions de l'emballage:</u> 60 L x 35 L x 60 H cm <u>Poids:</u> 58 Kg CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES: - Structure revêtue avec vernis anti-rayure - Cuve soudée intérieurement - Vis en alliage d'aluminium/bronze - Refroidissement par eau - Ventilateur La machine comprend une filière en bronze pour les spaghetti Ø1,5 mm	<u>Voltage:</u> 220V/50Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 110V/60Hz 1Ph <u>Potencia:</u> 0,75 kW <u>Capacidad de la cuba:</u> 4 Lt <u>Productividad:</u> 8 kg/h <u>Diámetro trefiladora:</u> Ø73 mm <u>Dimensiones del embalaje:</u> 60 L x 35 L x 60 H cm <u>Peso:</u> 58 Kg CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: - Estructura recubierta con barniz anti-arañazos. - Tanque interior soldado - Cóclea de aleación aluminio/bronze - Enfriamiento por agua - Ventilador Están incluidos una trefiladora de bronce para spaghetti Ø1,5 mm