

MACCHINA PASTA FRESCA PV 10 SCHEMA TECNICA



DATI TECNICI



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Vasca in acciaio inox AISI 304 verniciato
- Coclea in lega bronzo-alluminio
- Sistema di raffreddamento ad acqua del cilindro
- Ventola di asciugatura superficiale pasta

ACCESSORI OPZIONALI:

- Trafile in ottone-bronzo per la produzione del tipo di pasta a seconda del formato scelto
- Carrello rinforzato in acciaio inox
- Cassette pasta forate
- Raschietto tagliapasta

L'acquisto del carrello è fortemente consigliato. Assieme alla macchina è incluso il coltello elettronico per pasta corta e una trafila in ottone-bronzo per Spaghetti da 1,5 mm.

DATI TECNICI:

- Tensione:
220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph
- Potenza: 1,8 kW
- Capacità impasto: 15 kg
- Produzione oraria: 30 Kg/h
- Diametro trafila: Ø 109 mm
- Dimensioni: cm 46x83x77h
- Peso: 145 kg

TECHNICAL DATA



TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Painted AISI 304 stainless steel vat
- Bronze-aluminum alloy screw
- Water-cooled cylinder
- Fan for drying the pasta surface

OPTIONAL ACCESSORIES:

- Brass-bronze dies for producing the required type of pasta depending on the chosen shape
- Reinforced stainless steel trolley
- Perforated pasta trays
- Pasta cutter scraper

Purchasing the trolley is strongly recommended. The machine includes an electronic cutter for short pasta and a 1,5 mm brass-bronze die for Spaghetti.

TECHNICAL DATA:

- Power supply:
220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph
- Power: 1,8 kW
- Vat capacity: 15 kg
- Hourly production: 30 kg/h
- Die diameter: Ø 109 mm
- Dimensions: cm 46x83x77h
- Weight: 145 kg

MACCHINA PASTA FRESCA PV 10 SCHEMA TECNICA



DONNÉES TECHNIQUES



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Cuve en acier inoxydable AISI 304 peint
- Vis sans fin en alliage bronze-aluminium
- Cylindre refroidi à l'eau
- Ventilateur de séchage de surface des pâtes

ACCESSOIRES EN OPTION:

- Filières en laiton-bronze pour la production du type de pâtes adapté à la forme choisie
- Chariot renforcé en acier inoxydable
- Bacs percés
- Racleur pour coupe-pâtes

L'achat du chariot est fortement recommandé.
La machine comprend un coupe-pâtes électronique pour pâtes courtes et une filière en laiton-bronze de 1,5 mm pour Spaghetti .

DONNÉES TECHNIQUES:

- Alimentation: 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph
- Puissance: 1,8 kW
- Capacité de la cuve: 15 kg
- Production horaire: 30 Kg/h
- Diamètre filière: Ø 109 mm
- Dimensions: cm 46x83x77h
- Poids: 145 kg

DATOS TÉCNICOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Cubeta de acero inoxidable AISI 304 pintado
- Sinfín de aleación de bronce y aluminio
- Cilindro refrigerado por agua
- Ventilador para secar la superficie de la pasta

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Trefiladoras de bronce para producir el tipo de pasta adecuado según la forma elegida
- Carro reforzado de acero inoxidable
- Cajas perforadas para pasta
- Raspador para cortador de pasta

Se recomienda encarecidamente la compra del carro. La máquina incluye un cortador electrónico para pasta corta y una trefiladora de bronce de 1,5 mm para Espaguetis.

DATOS TÉCNICOS:

- Alimentación: 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 380V/50Hz 3Ph
- Potencia: 1,8 kW
- Capacidad de la cubeta: 15 kg
- Producción horaria: 30 Kg/h
- Diámetro trafiladora: Ø 109 mm
- Dimensiones: cm 46x83x77h
- Peso: 145 kg