Aumento della produttività

Pulizia semplificata

Regolazione della pressione

Silenziosa (-65db)

Rivestimento inox

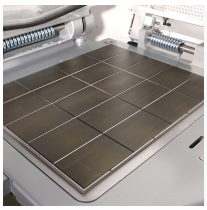
CARATTERISTICHE

Dimensioni delle vasche quadrate (L x l x h) in mm	460 x 387 x 125
Dimensioni delle livellatrici (L x l) in mm	115 x 75
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	150 / 950
Capacità delle vasche in kg	19
Peso minimo/massimo in g nella posizione 10 spezzature	300 / 1.900
Sistema anti-spruzzo di farina	•
Risalita automatica dei coltelli	•
Pressione regolabile	•
Recupero della farina	•
Maniglia di protezione	•
Potenza motore in kW	1,5
Peso netto in kg	265
Easyclean	•

SPECIFICHE TECNICHE

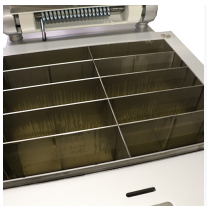
Alimentazione	230V monofase (COSTO EXTRA) incompatibile con l'opzione 10/20 spezzature,230 V trifase ,400 V trifase +N
Frequenza di alimentazione	50 Hz,60Hz (COSTO EXTRA)
Opzioni (Costo extra)	Fullmatic, 10/20 spezzature incompatibile con alimentazione 230 monofase, Easyflour

PUNTI FORTI



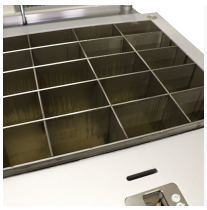
Easyclean

Questo trattamento estremamente resistente è impregnato nel materiale e le sue eccezionali qualità antiaderenti migliorano con l'uso.



10/20 (opzionale)

10/20 spezzature Permette di realizzare 10 spezzature (230 mm x 75 mm) o 20 spezzature (115 mm x 75 mm)



Involucro, vasca e coltelli inox

Con risalita automatica dei coltelli per una facile manutenzione.

Pressione regolabile

Evita il degasaggio dei diversi tipi di pasta.