

Prensa PR 76 B

La PR 76 B es una maquina para la produccion de pasta extruida tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, passatelli, etc. Destinada a restaurantes y tiendas es el aparato ideal para elaborar pequeñas cantidades de pasta de diferentes formas, biologica, integral, etc.

Carateristicas tecnicas principales:

- Cuba empastadora/alimentadora en acero inoxidable con eje a paleta desmontable para su perfecta limpieza.
- Tornillo de empuje en acero inoxidable.
- Dados intercambiables en bronce o Teflon de 89 mm.
- Cuchillo rotante para regular la anchura de los diversos formatos; variador electronico de la velocidad.
- Ventilador incorporado para el secado del producto.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con recubrimiento atoxico

Maquina	Unidad	PR 76 B
Produccion horaria	Kg	12 - 14
Capacidad cuba	Kg	6
Dimensiones	mm.	550 x 750 x 1200

