

Presse PR 76 B

La PR 76 B est une machine pour la production de pâte tréfilée type: maccheroni, fusilli, coquillages, gnocchi sardes, passatelli, etc.

Destinée aux restaurants et magasins est la machine idéale pour produire petite quantité de pâte en formats spéciaux, biologique, intégrale, etc.

Caractéristiques techniques principaux:

- Bac de pétrissage et d'alimentation en acier inoxydable; arbre avec pales extractible pour le nettoyage.
- Vis de poussée en acier inoxydable.
- Filières interchangeables en bronze ou Téflon de 89 mm de diamètre.
- Couteau rotatif pour régler la longueur des différents formats; variateur électronique de vitesse.
- Ventilateur incorporé pour le pré-séchage du produit.
- Parties en contact avec l'aliment en acier inoxydable ou ayant un revêtement non toxique.

Machine	Unité	PR 76 B
Production horaire	Kg	12 - 14
Capacité bac	Kg	6
Dimensions	mm.	550 x 750 x 1200



TECNA (Tecnologie Alimentari) SRL

Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY

Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it E-mail: tecna@tecnasaima.it