

## Prensa PR 250

La PR 250 es una maquina para la produccion de pasta extruida tipo: maccheroni, fusilli, conchiglie, gnocchi sardi, passatelli, etc. Destinada a la produccion industrial esta dotada de una doble cuba que le permite la produccion continua.

Caracteristicas tecnicas principales:

- Mesa INOX con escalera y barandilla; plataforma de aluminio gofrado.
- Mezclador doble; eje de paletas paso cónico sin pernos.
- Tornillo de empuje en acero cromado pulido.
- Agua de pipa refrigerado por extrusión; anillo de soporte atornillado.
- Dados intercambiables en bronce o Teflon de 250 mm.
- Cuchillo rotante para regular la anchura de los diversos formatos; variador electronico de la velocidad.
- Partes en contacto con los alimentos de acero inoxidable o tratadas con recubrimiento atoxico

Bajo pedido:

- Tornillos de velocidad variable, cabezal vertical para pasta larga.



Maquina	Unidad	PR 250
Produccion horaria	Kg	250 - 300
Capacidad cuba	Kg	2 x 85
Dimensiones	mm.	1800 x 1700 x 1750

