

PMM-181

Pasta Produktions-Center

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 150001

Eckdaten

Leistung	1.1 kW
Ampère	1.6 A
Volt	1x400V / 50 Hz
Kapazität (Mixer)	7 kg
Leistung/h	15 kg /h (mischen, nachher pressen)
Herstellungleist. /h	30 kg /h (kontinuierlich pressen)

Masse

Höhe:	560 mm
inkl. Unterbau:	1270 mm
Breite:	500 mm
Tiefe:	700 mm
Tiefe ausgezogener Schublade:	980 mm
Gewicht:	130 kg



Gerätebeschreibung

Mit dem neuen PMM-181 haben Sie die Möglichkeit diverse frische Pastasorten herzustellen. Für Ihr neues Projekt können Sie eine eigene Pasta kreieren. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit und Training kann Ihre eigene Pastaproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Farben und Geschmacksrichtungen. Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Sie können zusätzlich Ihre eigene Matrize definieren und so eine eigene Pastasorte erfinden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.

Vorteile auf einen Blick

- Unterbau mit integriertem Luftgebläse
- Unterbau ist im Preis inbegriffen
- Elektronisch geregeltes und steuerbares Schnittaggregat für eine automatische Produktion
- Alle Teile sind aus massiven Material für den Dauerbetrieb
- Teile sind geschirrspülerfest
- Hoher Sicherheitsstandard beim Produzieren mit elektronischer Überwachung
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwassergeschützte Konstruktion
- Teigwanne aus 5 mm Chromstahl
- Grosse Auswahl an Matrizen für Pastasorten
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Integrierte Lüftung für die Pasta-Trocknung. Kein Zusammenkleben der Pasta. Eine effiziente Produktion
- CE geprüft

Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten.



made in Switzerland:

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Tel. +41 718558070
Fax. +41 718558071
info@gastrofrit.ch