

CONCERTO 5

Máquina para massa fresca

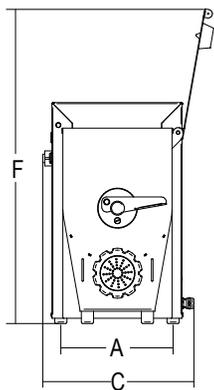


CONCERTO 5
com cortador de massa opcional

- Apropriada para as necessidades do médio restaurante.
- Prática, rápida e extremamente fácil de limpar e higienizar.
- Estrutura em aço inox AISI 304.
- Potente motor ventilado com redutor de engrenagens em banho de óleo.
- Pá amassadeira com alto desempenho e facilmente removível.
- Tampa em aço inox interbloqueado.
- Funil prático e removível para adicionar líquidos otimamente durante a preparação da massa.
- Cóclea, bocal e anel em aço inox.
- Cuba em alumínio anodizado.
- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão em bronze.
- Cortador de massa opcional com variador de velocidade.
- Comandos em aço inox IP 67.
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.

Opcionais:

- Cortador de massa opcional com variador de velocidade.
- Kit para extrusão penne



Kit para extrusão penne opcional, molde vendido separadamente



Massa

							A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/HP	ph	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Concerto 5	750/1	1ph	10	4	8	70	226	476	305	665	442	630	50	391	42	760x640x770	50

Cor vermelha opcional



Moldes de extrusão



Espaguetes
mm 1,9



Bigoli
mm 3



Linguine
mm 3x1,6



Espaguetes quadrados
mm 2



Tagliolini
mm 3,5



Tagliatelle
mm 6



Pappardelle
mm 15



Maccheroni
mm 8



Gramigna
mm 3



Gnocchi sardi
mm 19



Strozzapreti
mm 19



Fusilli
mm 8,4



Penne (*)



Massa folhada ajustável
largura massa folhada mm
170



Kit para extrusão penne opcional, molde vendido separadamente

(*) Precisa do kit faca inclinada para penne