







MACCHINA PER PASTA FRESCA PK 2

SCHEMA TECNICA

DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<p><u>Tensione</u>: 220V/50Hz 1Ph <u>Potenza</u>: 0,38 kW <u>Capacità vasca</u>: 1,8 Kg <u>Capacità produttiva</u>: 5 Kg <u>Diametro trafila</u>: Ø 46,5 mm <u>Lunghezza massima sfoglia</u>: 130 mm <u>Dimensioni</u>: 21L x 48L x 29H cm <u>Peso</u>: 24 Kg</p> <p>ACCESSORI OPZIONALI: Coltello elettronico PRO per pasta corta e lunga</p>	<p><u>Voltage</u>: 220V/50Hz 1Ph <u>Power</u>: 0,38 kW <u>Vat capacity</u>: 1,8 Kg <u>Production capacity</u>: 5 Kg <u>Drawing diameter</u>: Ø 46,5 mm <u>Maximum sheet length</u>: 130 mm <u>Dimensions</u>: 21L x 48L x 29H cm <u>Weight</u>: 24 Kg</p> <p>OPTIONAL ACCESSORIES: Electronic knife PRO for short and long pasta</p>
DONNÉES TECHNIQUES 	DATOS TÉCNICOS 
<p><u>Tension</u>: 220V/50Hz 1Ph <u>Puissance</u>: 0,38 kW <u>Capacité de la cuve</u>: 1,8 Kg <u>Capacité de production</u>: 5 Kg <u>Diamètre de la filière</u>: Ø 46,5 mm <u>Longueur maximale de la pâte feuilletée</u>: 130 mm <u>Dimensions</u>: 21L x 48L x 29H cm <u>Poids</u>: 24 Kg</p> <p>ACCESSOIRES EN OPTION: Couteau électronique PRO pour pâtes courtes et longues</p>	<p><u>Voltaje</u>: 220V/50Hz 1Ph <u>Potencia</u>: 0,38 kW <u>Capacidad de la cubeta</u>: 1,8 kg <u>Capacidad de producción</u>: 5 kg <u>Diámetro de la trefiladora</u>: Ø46,5 mm <u>Longitud máxima de la hoja</u>: 130 mm <u>Dimensiones</u>: 21L x 48L x 29H cm <u>Peso</u>: 24 Kg</p> <p>ACCESORIOS OPCIONALES: Cuchillo electrónico PRO para pasta corta y larga</p>