



MACCHINA PER LA PASTA  
FRESH PASTA MACHINE

**CHMPFV300**



# CHMPFV300

## MACCHINA PER LA PASTA FRESH PASTA MACHINE

- Vasca in acciaio inox AISI 304
  - Catena doppia
  - Spessore lamiera vasca 4 mm
  - Coclea in bronzo ed alluminio per alimenti
  - Raffreddamento ad acqua a perdere (il cilindro viene raffreddato per l'intera lunghezza)
  - Ventola
  - Predisposizione coltello elettronico
  - Vasca trattata per una facile pulizia (saldata internamente)
- Trafila in dotazione: Spaghetti

- Hopper in AISI 304 stainless steel
  - Double chain
  - Hopper sheet metal thickness 4 mm
  - Screw in bronze and aluminium for food
  - Running water cooling, (the entire length of the cylinder is cooled)
  - Fan
  - Set-up for electronic knife
  - Hopper treated for easy cleaning (welded internally)
- Die supplied: Spaghetti

 Codice Macchina	 Machine Code	<b>CHMPFV300</b>
Capacità Vasca	Mixing Hopper	4,5 kg
Produzione Oraria	Hourly Production	15 kg/ora ca. in estrusione
Capacità di impasto	Mixing capacity	3 kg farina + liquido (acqua+ uova pari a 350 gr.)
Trafile diam.	Die diam.	73,7x65,7
Motore:	Motor	0,75Kw
Tensione:	Voltage	400 Volt/50 Hz 3 Ph
Peso Netto:	Net Weight	56 Kg.
Dimensioni Macchina: larg. x lung x alt	Machine Dimensions length x width x height	35x60x60cm
Dimensioni Imballo: larg. x lung x alt	Packaging Dimensions length x width x height	48x79x77cm
Peso Lordo	Gross Weight	74 Kg
Volume Lordo	Gross Volume	0,3 m <sup>3</sup>

