

CONCERTO 5

macchina per la pasta fresca

pasta machine



67



68



CONCERTO 5

con tagliapasta opzionale
optional pasta cutter

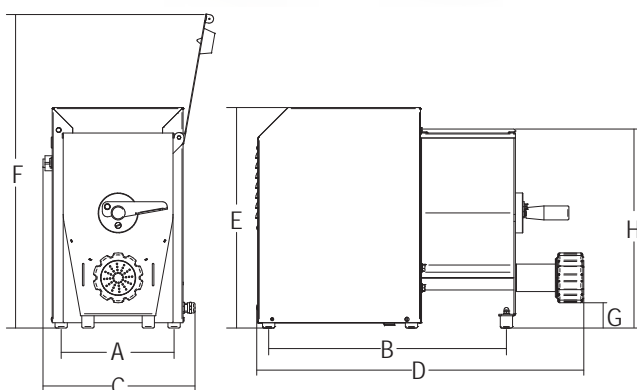
- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Kit per trafilà penne
- Raviolatrice e stampi
- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium*
- *Full availability of any kind of dies*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- Variable-speed pasta cutter
- Optional kit for "penne" die
- Ravioli maker and molds



						A	B	C	D	E	F	G	H				
	watt/HP	ph	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Concerto 5	750/1	1ph	10	4.2	8,4	75	226	476	305	660	457	630	50	391	42	750x580x800	50

Colore rosso opzionale
Optional red colour

