

SINFONIA 2

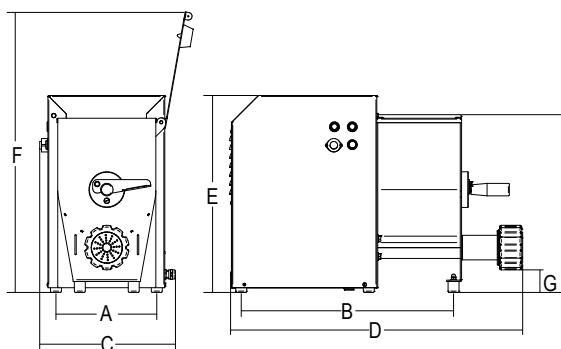
Máquina para massa fresca



- Apropriada para as necessidades do pequeno e 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.
- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão em bronze.
- Cortador de massa opcional com variador de velocidade.
- Cuba em alumínio anodizado.
- Comandos IP 54
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.



SINFONIA 2
com cortador de massa opcional



	watt/HP	1ph	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sinfonia 2	370/0.50	1ph	6	2.5	5	60	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37





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 vendi-
do separadamente

(*) Precisa do kit faca inclinada para penne