PASTA FRESCA

Hosteleria10.com

MÁQUINA DE PASTA MANUAL REGINA

5 trefilas intercambiables teflonadas. Se convierte en amasadora manual con el accesorio N7997. Máquina trefilada para la pasta fresca redonda (macizas y huecas). Modelo de hogar.



Acero cromado + ABS.



Ref.	Ex-Ref.	$\left \longleftrightarrow\right $		$\overline{\downarrow}$	
N7996	REG05	26	13	19	0,750

MÁQUINA DE PASTA ELÉCTRICA ATLAS

Ancho de masa 150 mm. Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador électrico de 10 espesores y 2 accesorios.

Haltas 150, motor, manivela, accesorio doble extraíble de fettuccine 6 mm y tagliolini 1,5 mm, abrazadera.

Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado.



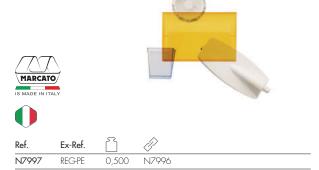


Ref.	Ex-Ref.		63	<u> </u>
N8005	PATO 1-EL	3,8	0,42	50/60Hz 100W 220/240V
N8005-110		3,8	0,42	110W 230V

ACCESORIO AMASADOR

Para amasar 750 g of masa. Transforma la máquina Regina en amasador manual para pastas, pizzas y pan.





MÁQUINA DE PASTA MANUAL ATLAS

Espesor ajustable: 10 grados de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador manual de 10 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble de tagliolini 1.5 mm y fettuccine 6 mm, abrazadera.

Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cemen-



MÁQUINA DE PASTA «MULTIPASTA 150»

7 funciones: laminador, lasaňa, raviolini, espaghetis, réginette, fettuccine, tagliolini.

Máquina Atlas 150, accesorios ravioli 4 por línea, reginette 12 mm, spaghetti Ø 2 mm, tagliolini 1,5 mm, fettuccine 6 mm.

Hierro cromado, rodillos en acero niquelado y engranajes en acero cementado y templado, ABS.



























