

Magyarországi forgalmazó:



**EURO  
QUALITY**

Mobil: +36 30 606-6438, +36 20 438-3213, F: +36 23 375-149

e-mail: euroqual@invitel.hu | euroqual@gmail.com

web: www.euroquality.hu | www.orvedhungary.hu

Kereskedelmi Kft. Cím: 2030. Érd, Bodrog u. 1



# Bottene f.II

[www.bottene.net](http://www.bottene.net)

## TÉSZTA GÉP: PM 35

**PM 35**



Üst kapacitás: 2,5 kg liszt + folyadék = 3,5 kg tészta készítése/ciklus.

Kapacitás: 8-9 kg tészta/óra.

Üst és keverőkar inox anyagból.

Extruder kar bronz anyagból. Az extruder kar és a keverő kar a tisztításhoz könnyebb kivehető.

A készülék nem igényel különösebb karbantartási munkát a szokásos normál napi tisztításon kívül.

A készülék megfelel a hatályos biztonsági standardoknak.

CE minősítés.

**Felszereltség:** -4 db tészta matrica (választható más standard matrica is):

-bordázott rigatoni (a pennéhez hasonló de perpendikuláris, egyenes vágású, nem ferde)

-spagheti

-tagliatelle

-állítható lasagne

-Elektronikus vágóegység

-Edény a folyadékhoz

-Tisztító eszközök: kefe, spatula

-Használati utasítás

**Technikai adatok:**

Motor: HP 0,75 ( Kw 0,55) egyfázisú v. három fázisú, 50 v. 60 Hz

Nettó súly: kg 60

Méret: cm 56x40x54 (Kompakt méret)

**Kiegészítők:** állvány

számos választható tészta matrica

plasztik tészta tálca stb.