

PROPOSTA DE FORNECIMENTO

Extrusora P20

A Extrusora P20 é totalmente fabricada em aço inoxidável 304, incorporando materiais selecionados e processos de produção de alto padrão tecnológico. Possui um sistema robusto e prático, com o caracol em bronze que mantém o sabor e a coloração original dos alimentos. Possibilita ainda uma rápida montagem e desmontagem para a troca e limpeza das peças, proporcionando maior durabilidade. Conta com um sistema de resfriamento que garante ainda mais qualidade aos alimentos. Possui misturador de massa facilitando o processo produtivo. A extrusora pode produzir diversos tipos de massas como: macarrão, talharim, lasanha, espaguete, penne, capeletti, parafuso conforme o tipo de trafiladora utilizada.



Dados Técnicos

Modelo P20
Altura: 555mm
Largura: 550mm
Comprimento: 570mm
Peso: 60kg
Potência: 1,1kw
Produção Hora: até 20kg
Capacidade de Mistura: 5kg
Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220/380V

Itens Inclusos:

- 01un. Trafila Macarrão Rigatti bronze c/ teflon Ø8mm;
- 01un. Trafila Espaguete médio 1,7mm;
- 01un. Cortador automático massa curta;
- 01un. Sistema de arrefecimento do cabeçote extrusão;
- NR 12;
- Cabo alimentação 3 metros.