



## Beschreibung

Die Nudelmaschinen der PF die professionelle Herstellur Pasta.

Sie ermöglichen das Kneten einem Arbeitsgang und sorgen für gleichmäßige, hochwertige Ergebnisse.

Ob klassische Pastaformen oder individuelle Rezepte – die Maschinen bieten maximale Flexibilität für Gastronomie, Manufakturen und kreative Küchenkonzepte.

Frische Pasta für Gastronomie & Pasta-Manufaktur: Herstellung von hausgemachter Pasta direkt vor Ort. Kneten und Extrudieren in einem integrierten Arbeitsprozess. Ideal für Restaurants, Feinkostbetriebe und handwerkliche Produktion. Geeignet für unterschiedliche Pastaformen durch austauschbare Scheiben (nicht im Lieferumfang enthalten). Perfekt für klassische Rezepte sowie kreative Eigenkreationen.

Nudelmaschinen mit robuster Technik für den Profieinsatz: Sorgfältige Verarbeitung für konstante Qualität und Formgebung. Hochwertige Komponenten aus Edelstahl für Langlebigkeit und Hygiene. Entwickelt für den täglichen Einsatz in Gastronomie und Produktion.&nbsp;; Effizienz & einfache Handhabung: Intuitive Bedienung für reibungslose Arbeitsabläufe. Gleichmäßiger Teigtransport und präzise Extrusion. Unterstützt effizientes Arbeiten auch bei höherem Produktionsvolumen.&nbsp;;

Technische Details: Mit Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung. Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304. Mikroschalter am Behälterdeckel. Komplett entnehmbarer Behälter geeignet für den Geschirrspüler. Kapazität: 2 kg / 4 Liter. Produktivität: 8 kg/h. Durchmesser Pastascheibe: 57 mm

250 W

230V



**Netzfrequenz:**

50Hz

**Breite x Tiefe x Höhe:**

240 x 525 x 320/450 mm

**Netto-Gewicht :**

16 kg