

Coupe-pâtes électrique 8000

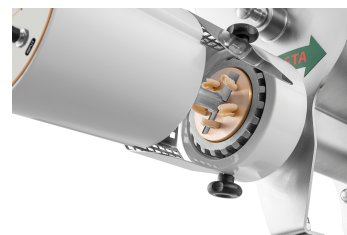


Description

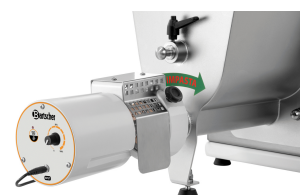
Le complément parfait – la coupeuse de pâtes électrique de la machine à pâtes 8000 permet, grâce à une vitesse réglable en continu, la production régulière et automatisée de différentes variantes de pâtes.

Caractéristiques

- | | |
|----------------------------------|--|
| • Vitesse de rotation max. : | Vitesse de rotation max. : 7 - 70 tr/min |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Puissance : | 0.02 kW 12 V 50/60 Hz |
| • Conçu pour : | machine à pâtes 8000 |
| • Réglage de la vitesse : | En continu |
| • Commande : | Électronique |
| | Manuel |
| • Propriétés : | Convient aux pâtes courtes à moyennes telles que les fusilli, les gnocchi, les casarecce et bien d'autres encore |
| | Alimentation électrique via un Raccordement à la machine à pâtes 8000 |
| • Matériau : | CNS 18/10 |
| | Plastique |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions : | L 140 x P 120 x H 220 mm |
| • Poids : | 1,8 kg |



- Découpe automatique et régulière de la forme de pâtes produite.



- Conçu pour la machine à pâtes 8000



- Réglage de la vitesse en continu entre 7 - 70 tr/min



- Alimentation électrique via un Raccordement sur la machine à pâtes