

PRESSA PER PASTA D35 BASIC

PASTA MACHINE D35 BASIC



La parmigiana

PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



Caratteristiche tecniche

Technical features

Versione semplificata della D35, senza quadro frontale e con voltaggio 230V, è una piccola pressa da banco, studiata per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie, gastronomie, aziende agrituristiche e snack bar, ma con produzione di pasta fresca di elevata qualità. La pressa D35 BASIC può essere abbinata alla raviolatrice manuale RM17.

Simplified version of D35, without electric mainboard on top and 230V voltage, D35BASIC is a little table press designed to satisfy restaurants' needs, pizza shops, deli shops, agritourism farm, snack bars, with a high quality pasta production. It can be combined with the new semi-automatic ravioli-machine RM17.

TRAFILE DISPONIBILI IN BRONZO O CON INSERTI IN TEFLON (Ø79-89mm)

DIES AVAILABLE IN BRONZE OR TEFLON INSERTS (Ø79-89mm)

D35 BASIC

DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE – Dimension	310x670x490h mm
PESO A VUOTO – Weight empty	35 Kg
CAPACITA' VASCA – Hopper capacity	2,5 Kg
PRODUZIONE – Production capacity	6÷8 kg / h
ASSORBIMENTO – Installed power	0,55 kW
VOLTAGGIO STANDARD – Voltage	230/50/1Ph
COMBINABILE CON LA RAVIOLATRICE: To be combined with ravioli machine:	RM17

WWW.LAPARMIGIANA.COM



LA PARMIGIANA Srl
43036 FIDENZA (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel +39 0524 528688
Fax +39 0524 524465
laparmigiana@laparmigiana.com
CF & P.IVA: 0192.684.0347