

PRESSA PER PASTA D35

PASTA MACHINE D35



La parmigiana

PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



Caratteristiche tecniche

Technical features

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 può essere abbinata alla raviolatrice manuale RM17. La D35 viene fornita con coltello elettrico.

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. Supplied with electronic cutting system.

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

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

D35

DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE – Dimension	340 x 670 x 680h mm
PESO A VUOTO – Weight empty	37 Kg
CAPACITA' VASCA – Hopper capacity	2,5 Kg
PRODUZIONE – Production capacity	6÷8 kg / h
ASSORBIMENTO – Installed power	0,56 kW
VOLTAGGIO STANDARD – Voltage	400/50/3Ph
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