



SINFONIA 2

macchina per la pasta fresca

pasta machine



- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento



Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
 - Motorino tagliapasta con variatore di velocità.
 - Filtro uniformatore
- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants*
 - *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
 - *AISI 304 stainless steel body*
 - *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
 - *High-performance and easy to remove kneading paddle*
 - *Interlocked stainless steel lid*
 - *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
 - *Stainless steel worm, head and ring*
 - *Bowl made of anodized aluminium*
 - *IP 54 controls*
 - *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

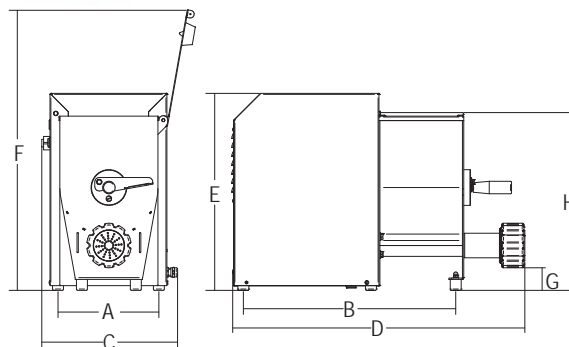
- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter



SINFONIA 2
con tagliapasta opzionale
optional pasta cutter



Colore rosso opzionale
Optional red colour



							A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/HP	1ph	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sinfonia 2	370/0.50	1ph	6	2.1	4.2	59	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37