



CONCERTO 5 EC

macchina per la pasta fresca pasta machine



INDUSTRIA 4.0

- Adatta alle esigenze del 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 completamente smontabile
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafile in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Kit per trafile penne
- Frio 5: kit raffreddamento bocca
- Raviolatrice e stampi
- SRCS scheda controllo remoto

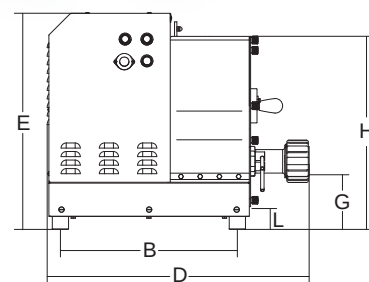
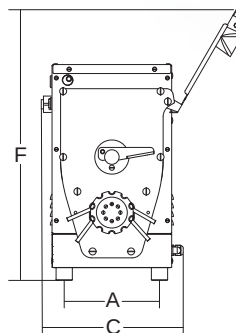
- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *Bowl made of anodized aluminium disassembled completely*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Optional kit for "penne" die
- Frio 5: head cooling kit with pipes only for non-returnable water connection
- Ravioli maker and molds
- SRCS wifi control board



Optional



	watt/Hp	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Concerto 5 EC	750/1	1ph	10	4.2	8,4	75	223	414	336	613	505	631	107	461	27	42	750x580x800	50