



## Máquina para hacer pasta Tradición Italiana PM2000

### Ventajas:

Una tradición italiana... para los amantes de la pasta fresca casera. Productos genuinos y el placer de crear con sus propias manos.



### Características:

1. Cuerpo de la máquina en acero
2. Rodillos de laminado y corte en aluminio
3. Apertura mínima y máxima entre los rodillos para laminar: 0,3 - 3 mm
4. Ancho máximo de la masa: 150 mm
5. Rueda que ajusta el grosor de la lámina de pasta hasta 7 posiciones
6. Equipado con una manivela para uso manual, abrazadera para fijarla a la mesa de trabajo y un accesorio intercambiable doble (con dos rodillos de corte)
7. Formatos de pasta disponibles con accesorio incluido: lasaña, fettuccine (6 mm) y tagliatelle (2 mm).
8. Formatos que se pueden obtener con accesorios intercambiables (no suministrado):
  - "Capelli d'angelo" (1 mm)
  - "Tagliolini" (4 mm)
  - "Reginette" (12 mm)
  - "Linguine" (3 mm)
  - "Pappardelle" (45 mm)
  - "Ravioli" (30x30 mm)
9. Producto de conformidad con la Directiva de Seguridad Europea
10. Garantía 2 años



Formatos que se pueden hacer con los accesorios incluidos:



### Dati tecnici:

Código	PM20000
Dimensiones del producto	: L= 20.2, W=19.6 , D= 15.2 cm
Peso	: 1,98 kg
Color	: acero
EAN	: 803322460385 8
Unidades por caja	: 2 pcs
Dimensiones caja master	: L= 21, W= 27.5, D= 48.8 cm
Peso caja master	: 5.07 kg

Creata/revisionata il: 26/07/16





## Máquina para hacer la pasta Tradición Italiana PM2000

### Formatos que se pueden hacer con accesorios intercambiables (no incluidos):

“Capelli d’angelo” “Linguine” “Reginette” “Tagliolini” “Pappardelle” “Ravioli”



### Accesorios disponibles (no incluidos):

- **Rodillos de corte SENCILLO:**
  - Código APM003 para hacer el formato “capelli d’angelo” (1 mm)
  - Código APM004 para hacer el formato “tagliolini” (4 mm)
  - Código APM005 para hacer el formato “reginette” (12 mm)
  - Código APM007 para hacer “ravioli” (30x30 mm)
- **Rodillos de corte DOBLE:**
  - Código APM006 para hacer los formatos “pappardelle” (45 mm) y “linguine” (3 mm)
- **Secador de pasta (código APM002)** para secar la pasta en poco espacio



- **Motor (código APM001)** para motorizar la máquina y hacer el trabajo más cómodo y rápido

