

# CONCERTO 5

## macchina per la pasta fresca

### pasta machine



- 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
- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

#### Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Kit per trafilè penne
- Raviolatrice e stampi
- *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*
- *Full availability of any kind of dies*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

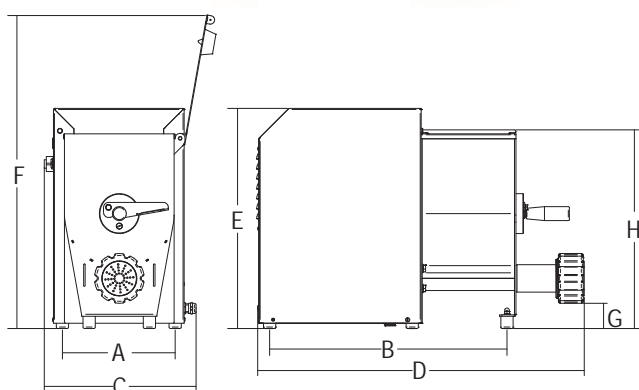
#### Options:

- Variable-speed pasta cutter
- Optional kit for "penne" die
- Ravioli maker and molds



#### CONCERTO 5

con tagliapasta opzionale  
optional pasta cutter



	watt/HP	lph	lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Concerto 5	750/1	1ph	10	4.2	8.4	75	226	476	305	665	442	630	50	391	42	760x640x770	50

Colore rosso opzionale  
Optional red colour

