

# LANÇAMENTO

## Extrusora de Massas

EM20

Para a produção de MASSAS FRESCAS em restaurantes, casas e fábricas de massas.

- 10 velocidades (batedor/cortador).
- Sistema mecânico com redutor industrial acoplado ao motor de 1.1/2 cv.
- Pré-secagem da massa por ventilador de baixo ruído com alta vazão.
- Conexões para passagem de água para resfriamento do bocal do extrusor.
- Suporte móvel para a bandeja.
- Rodízios com freio.
- Estrutura em aço inox 430 e aço inox 304 nas regiões de contato com o alimento.
- Caracol, guia móvel do baterdor, porca da extrusora e trefilas em bronze.



**Capacidade da Amassadeira  
(misturadora da massa para extrusão):**  
9 kg de massa pronta  
ou 6 kg de farinha.

**Capacidade de  
extrusão: 15 a 20 kg/h.**

**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



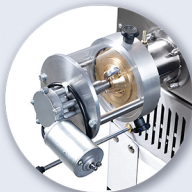
# LANÇAMENTO

## Extrusora de Massas

EM20

Para os mais variados tipos de massas.

- Espaguete
- Talharim
- Macarrão
- Penne
- Fusilli
- Conchiglione
- Rigatoni
- Lasanha



**Opcional:** dispositivo cortador automático com regulagem para até 10 níveis de velocidade.



Potência	1 ½ cv
Tensão	Trifásico 220V ou 380V
Consumo	1,1 kW/h
Peso	113 Kg
Medidas (AxLxC)	1.276 x 502 x 550 mm



**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.