

## Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Машина для пасты Bottene PM50

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/en/\\_bottene\\_pm50](https://prom-katalog.ru/catalog/en/_bottene_pm50)



### Описание

Машина для пасты **Bottene PM50** используется на предприятиях общественного питания и торговли для производства макаронных изделий из любых типов муки, а также цветной пасты с добавлением дополнительных ингредиентов. Модель сочетает в себе тестомес и экструдер для выдавливания макарон, оснащена съемными для очистки шнеком и миксером. Корпус выполнен из окрашенной стали, чаша и миксер - из нержавеющей стали.

Дополнительно необходимо заказать 4 штампа (из ассортимента).

### **Особенности:**

- Автоматический резак для коротких макарон
- Дозатор жидкости
- Не требует технического обслуживания, за исключением обычных операций по очистке
- Прочный усиленный корпус
- Соответствует стандартам CE

### **Дополнительные характеристики:**

- Загрузка муки: 3,5 кг
- Для предприятий с количеством посадочных мест: от 50 до 70

**Опции (заказываются отдельно):**

- Стенд без вентилятора
- Стенд с вентилятором
- Ящик для пасты
- Система намотки раскатанного теста на скалку

**Характеристики**

Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	680 мм
Глубина	420 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Страна производства	Италия
Производительность	от 12 до 13 кг/час
Загрузка теста	5 кг
Бренд	Bottene

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.