

PROFESSIONALE



PASTALINDA® PRO 300

Máquina manual profesional para alta producción de pasta casera

Pensada para cocinas con alto volumen de producción, la Pastalinda PRO 300 combina robustez, precisión y capacidad profesional. Con 30 cm de ancho útil, rodillos de acero inoxidable y cuerpo de fundición, es la aliada ideal para emprendimientos gastronómicos, fábricas artesanales y chefs exigentes. Diseñada para durar y producir sin parar.

INCLUYE TODO LO QUE NECESITÁS:

- 1 manija reforzada.
- 2 grampas de fijación para la mesa.
- Manual de instrucciones
- Garantía oficial Pastalinda de **5 años**.

USOS Y FUNCIONES

- Preparar pasta fresca casera.
- Sobado y estirado de masa.
- Tallarines y cintas.
- Hojas de masa para lasagna, raviolos o canelones.
- Recetas tradicionales o creativas con pasta

INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	COLOR	☐ BLANCO
PRO 300	SKU	1.900.006.01
	CÓDIGO EAN	7798100891705

CARACTERÍSTICAS

	10 POSICIONES DE AMASADO Y ESTIRADO: permite elegir el espesor ideal de la masa.
	2 POSICIONES DE CORTE: tallarines finos (2,5 mm) y cintas más anchas (7 mm).
	ANCHO DE RODILLO DE 30 CM: mayor productividad al trabajar la masa.
	ESTRUCTURA DE ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE: máxima resistencia y durabilidad.
	ENGRANAJES DE METAL: transmisión robusta y precisa.
	RODILLOS MACIZOS DE ACERO CON POLÍMERO ALIMENTICIO: mayor vida útil y mejor trabajo de la masa.
	BASE ESTABLE CON GRAMPAS DE FIJACIÓN: seguridad durante el uso.
	PRODUCTO APTO ALIMENTICIO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Material Rodillos	Corazón de acero recubierto de polímero alimenticio		Tipo de uso	Manual con manivela
	Material Estructura	Acero inoxidable y Aluminio.		Sistema de transmisión	Engranajes metálicos
	Material Tapas	Polímero apto alimenticio			

DATOS LOGÍSTICOS

PRODUCTO		PRODUCTO EMBALADO	
ANCHO	42,6 CM	ANCHO	43 CM
LARGO	24,3 CM	LARGO	25 CM
ALTO	25,4 CM	ALTO	26,5 CM
PESO NETO	11,2 KG	PESO BRUTO	12,5 KG