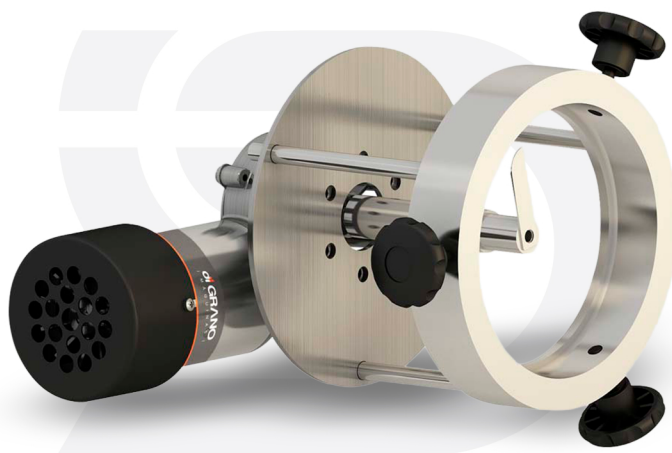




DESCRIÇÃO:

As traças são essenciais para definir o formato da massa, sendo fabricadas em aço inoxidável, bronze e polímeros, com opções de acabamento em teflon. O cortador automático é ideal para padronizar massas curtas. Integrado à extrusora, o sistema de arrefecimento resfria o cabeçote, resultando em maior produção e qualidade superior nas massas.

DADOS TÉCNICOS:

- ▶ Modelos Disponíveis: Traças, Cortador de Massas e Sistema de Arrefecimento.
- ▶ Formatos de Traças: Capelli d'angelo, Spaghetti, Bigoli, Tagliolini, Tagliatelle, Bucatini, Maccheroni, Conchiglie, Fusilli, Penne e Lamina de massa.
- ▶ Aplicação do Cortador: Massas curtas como macarrão, penne, parafuso e conchinha.

ITENS INCLUSOS:

- ▶ Reservatório de água
- ▶ Bomba de circulação
- ▶ Acessórios para instalação.

Demais acessórios (Traças e Cortador): Comercializados sob consulta conforme a necessidade.