

## PROPOSTA DE FORNECIMENTO

### Extrusora P20

A Extrusora P20 é totalmente fabricada em aço inoxidável 304, incorporando materiais selecionados e processos de produção de alto padrão tecnológico. Possui um sistema robusto e prático, com o caracol em bronze que mantém o sabor e a coloração original dos alimentos. Possibilita ainda uma rápida montagem e desmontagem para a troca e limpeza das peças, proporcionando maior durabilidade. Conta com um sistema de resfriamento que garante ainda mais qualidade aos alimentos. Possui misturador de massa facilitando o processo produtivo. A extrusora pode produzir diversos tipos de massas como: macarrão, talharim, lasanha, espaguete, penne, capeletti, parafuso conforme o tipo de trafila utilizada.



### Dados Técnicos

Modelo P20  
Altura: 555mm  
Largura: 550mm  
Comprimento: 570mm  
Peso: 60kg  
Potencia: 1,1kw  
Produção Hora: até 20kg  
Capacidade de Mistura: 5kg  
Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220/380V

### Itens Inclusos:

- 01un. Trafila Macarrão Rigatti bronze c/ teflon Ø8mm;
- 01un. Trafila Espaguete médio 1,7mm;
- 01un. Cortador automático massa curta;
- 01un. Sistema de arrefecimento do cabeçote extrusão;
- NR 12;
- Cabo alimentação 3 metros.