




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/em10-gpaniz>

# Extrusora de pasta

## EM10

La extrusora de pasta **EM10** de GPANIZ es un equipo profesional diseñado para la producción eficiente de pasta fresca. Fabricada con materiales de alta calidad y componentes duraderos, esta máquina ofrece versatilidad y rendimiento confiable para satisfacer las demandas de producción tanto en entornos comerciales como domésticos.



**1/3 HP**  
Motor

### Descripción comercial

- Estructura en acero inoxidable 430 y 304 en las áreas de contacto con los alimentos.
- Sistema mecánico con reductor acoplado al motor.
- Incluye 9 accesorios de plástico: espagueti (fino, mediano y grueso); Fideos (fino, grueso, guitarra y soba) y Macarrón (fino y grueso).
- Fabricación total en Acero Inoxidable
- Con amasadora hasta 3 kilos harina o 5 kilos de masa preparada

### Información técnica

- Capacidad de amasado de hasta 5 kg de masa lista o 3 kg de harina 127-220 V
- Motor: 1/3 Hp
- 60 Hz
- 670 W
- Consumo eléctrico: 0.7 kw/h
- Medidas: (Ancho x largo x alto) 35 cm X 56.5 cm X 38.2 cm
- Peso: 38.5 kg