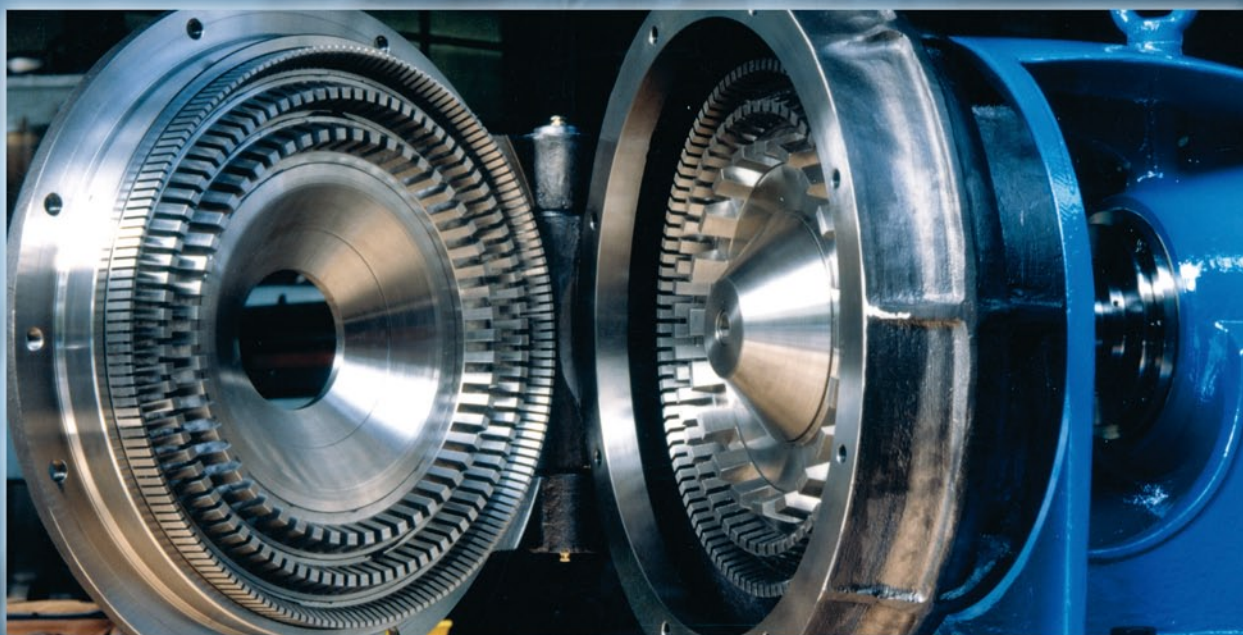


Depastigliatore



Utilizzato negli impianti preparazione pasta per migliorare le caratteristiche degli impasti ed eliminare le "pastiglie" di fibre rimaste dopo lo spappolamento, il DEPASTIGLIATORE è disponibile in varie grandezze (con dischi da 10" a 20") a seconda dell'impasto da trattare e della produzione della linea.

