



Ravioli Maker

Marca: KitchenAid
MOD: KRAV

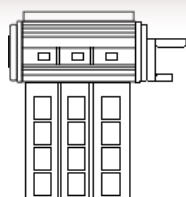
SKU: 5012

Características

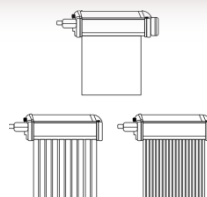
- Enrolla láminas de pasta y su relleno en 3 hielas de grandes y frescos raviolos.
- La tolva guía el relleno mientras los rodillos lo sellan dentro de las hojas de pasta.
- Incluye cuchara para rellenar y cepillo de limpieza.
- Disponible para todos los modelos de Batidoras KitchenAid.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

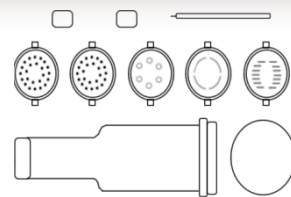
Dimensiones



5012



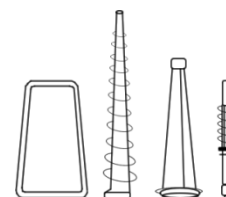
5011



5000



5001



5860

Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Descripción
5012	KRAV	Ravioli Maker
5011	KPRA	Pasta Roller
5000	SNPA	Discos para Pasta
5860	FVSP	Colador de Frutas y Verduras
5001	FGA	Molino de Carne

- Modelo KPRA, incluye 1 rodillo liso con perilla ajustable para fijar el grueso para la confección de lasagnas y canelones, 2 rodillos cortantes que permiten fabricar tagliatelles, fideos, spaghetti, etc.
- Modelo SNPA, incluye 5 placas intercambiables para pastas, crea macarrones frescos, fideos simples, lasañas y espaguetis finos o gruesos.
- Modelo FVSP, prepara puré de manzana o salsa de tomate; comida para bebé y mermeladas frescas. Además separa la pulpa de las pepitas y pieles.
- Modelo FGA, permite moler carnes, pescados, legumbres, todo tipo de quesos, pan seco. Provisto de una navaja en forma de cruz. Incluye 4 accesorios de acero inoxidable de doble filo, placas cortadoras de acero inoxidable y un empujador de alimentos.
- Modelos SNPA, FVSP necesitan del accesorio modelo FGA (molino de carne) para poder usarse, se cotiza por separado.



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65

01-800-800-6600

www.porticodemexico.com

ventas@porticodemexico.com