

MACCHINA PER LA PASTA

PASTA MACHINE



• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale • Struttura in acciaio • Norme CE • Fabbricata in Italia
 Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione. 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • CE approved • Made in Italy
 Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.

GRANDE CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - LARGE



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 650 / H. 450



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Produzione minima Minimum production (kg)	Capacità vasca Tank capacity (kg)
FMPM 101	230 - 400/50*	0,8	13,0	1,5	4,0

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

GRANDE C/TAGLIAPASTA 230-400V trifase three phase

codice prodotto product code

FMPM101