

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Machine à pâtes automatique 8/10 kg/h



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 365 x 500 x 445

Puissance en kw: 0.75

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Longueur (mm): 365

Largeur (mm): 500

Hauteur(mm): 445

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,2

Puissance (cv): 1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entièrement réalisé en acier inoxydable.</li> <li>De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 3 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).</li> <li>Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.</li> <li>Dispositif variateur des vitesses standard.</li> <li>Livré avec 4 matrices:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>n° 7 (1,5 mm) pour tagliolini,</li> <li>n° 28 (6 mm) pour tagliatelle,</li> <li>n° 89 (10 mm) pour macaroni,</li> <li>sfoglia 2x85 mm feuille de pâtes.</li> </ul> </li> <li>La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.</li> <li>Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.</li> <li>Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">0,75</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">MPS10/1</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Hauteur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">445</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Profondeur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">500</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Largeur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">500</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">0,75</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Longueur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">365</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">365 x 500 x 445</td></tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Puissance (kW)	0,75	Référence constructeur	MPS10/1	Hauteur (mm)	445	Profondeur (mm)	500	Largeur (mm)	500	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	0,75	Longueur	365	Dimensions extérieures	365 x 500 x 445	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Puissance (kW)	0,75																				
Référence constructeur	MPS10/1																				
Hauteur (mm)	445																				
Profondeur (mm)	500																				
Largeur (mm)	500																				
Type de branchement	Triphasé																				
Puissance totale (kW)	0,75																				
Longueur	365																				
Dimensions extérieures	365 x 500 x 445																				
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																					

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Quelques conseils pratiques:</li></ul> <p>* préparation de pâte feuilletée pour ravioli: 70% de farine type 00, 30% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg + eau (+/- 300 - 350 gr de liquide par kg),</p> <p>* préparation de pâte pour tagliatelle: 70% de farine type 00, 30% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg + eau (+/- 300 -350 gr de liquide par kg), ou 100% de semoule de blé dur, 5 oeufs par kg de semoule + eau (+/- 300 -350 gr de liquide par kg), pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.</p> <p>* préparation de pâtes de semoule: type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc), pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.</p> <p>N.B. Autres matrices disponibles en option.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 365 x 500 x 445 Puissance en kw: 0.75 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 365 Largeur (mm): 500</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Hauteur(mm): 445 Volume: (m <sup>3</sup> ): 0,2 Puissance (cv): 1 Branchement: Triphasé	