

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Machine à pâtes automatique 6 kg/h

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 500 x 300 x 250

Puissance en kw: 0.6

Longueur (mm): 500

Largeur (mm): 300

Hauteur(mm): 250

 Volume: (m³): 0,15

Puissance (cv): 0.8

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de la cuve en acier inoxydable. • Châssis peint au four. • De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 6 kg/h). • Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues. Dispositif variateur des vitesses. • Standard livré avec 4 matrices: n° 7 (1,5 mm) pour tagliolini, n° 28 (6 mm) pour tagliatelle, n° 89 (10 mm) pour macaroni, sfoglia 170 mm feuille de pâtes. • La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène. • Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges. 	Puissance (kW) 0,6
	Référence constructeur MPS6_CP-230/1
	Hauteur (mm) 250
	Profondeur (mm) 300
	Largeur (mm) 300
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,6
	Longueur 500
	Dimensions extérieures 500 x 300 x 250
	voltage 230/1N 50-60Hz
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Quelques conseils pratiques:<ul style="list-style-type: none">* préparation de pâte pour tagliatelles: 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%.* 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.• N.B. D'autres matrices pour pâtes sont disponibles en option.• 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><u>Autres informations</u></p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions en mm (L x P x H): 500 x 300 x 250 Puissance en kw: 0.6 Longueur (mm): 500 Largeur (mm): 300 Hauteur(mm): 250 Volume: (m ³): 0,15 Puissance (cv): 0.8 Branchement: Monophasé	