

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: (m³): 0,2

Puissance (cv): 1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> Entièrement réalisé en acier inoxydable. 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). Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues. Dispositif variateur des vitesses standard. Livré avec 4 matrices: <ul style="list-style-type: none"> n° 7 (1,5 mm) pour tagliolini, n° 28 (6 mm) pour tagliatelle, n° 89 (10 mm) pour macaroni, sfoglia 2x85 mm feuille de pâtes. La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène. Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie. Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou 	<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;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</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	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
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																				
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
<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">• Quelques conseils pratiques: <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><u>Autres informations</u></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 ³): 0,2 Puissance (cv): 1 Branchement: Triphasé	