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

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^3): 0,2
Puissance (cv): 1
Branchement: Triphasé

Description

- 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:
- 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 tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Quelques conseils pratiques:

Caractéristiques

Poids (en kg)	65
Référence constructeur	MPS10/1
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	0,75
Dimensions extérieures (en mm)	365 x 500 x 445
Production (kg/h)	10 kg/h

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
N.B. Autres matrices 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. * 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%. * 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), 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. **<u>Autres informations</u>** 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^3): 0,2	

Description	Caractéristiques
Puissance (cv): 1 Branchement: Triphasé	