

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



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
- 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.	Poids (en kg) 25
	Référence constructeur MPS6_CP-230/1
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,6
	Dimensions extérieures (en mm) 500 x 300 x 250
	Production (kg/h) 8 kg/h
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Quelques conseils pratiques: * 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. <u>Autres informations</u> Dimensions en mm (L x P x H): 500 x 300 x 250 Puissance en kw: 0.6 Longueur (mm): 500	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Largeur (mm): 300 Hauteur(mm): 250 Volume: (m ³): 0,15 Puissance (cv): 0.8 Branchement: Monophasé	