

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Machine à pâtes automatique 15/18 KG/H



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 580 x 1120

Puissance en kw : 1.2

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 580

Hauteur (mm) : 1120

 Volume (m³) : 0,55

horse_power : 1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 95

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 • 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 • Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie. • Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">95</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">MPS18/1-230/1</td> </tr> <tr> <td>Type de produit</td> <td style="text-align: right;">Machine à pâte</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">1,2</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">400 x 580 x 1120</td> </tr> <tr> <td>Production (kg/h)</td> <td style="text-align: right;">15 – 18 kg/h</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">400 x 580 x 1120</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	95	Référence constructeur	MPS18/1-230/1	Type de produit	Machine à pâte	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1,2	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 580 x 1120	Production (kg/h)	15 – 18 kg/h	dimensions	400 x 580 x 1120
	Poids (en kg)	95																	
	Référence constructeur	MPS18/1-230/1																	
	Type de produit	Machine à pâte																	
	Type de branchement	Monophasé																	
	Puissance totale (kW)	1,2																	
	DIRECT USINE	Non																	
	Dimensions extérieures (en mm)	400 x 580 x 1120																	
	Production (kg/h)	15 – 18 kg/h																	
	dimensions	400 x 580 x 1120																	
	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
<p>N.B. Autres matrices disponibles en option.</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>* 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>- Quelques conseils pratiques: * 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>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.</p> <p>de sécurité et d'hygiène.</p> <p>n° 7 (1,5 mm) pour tagliolini, n° 28 (6 mm) pour tagliatelle, n° 89 (10 mm) pour macaroni, spoglia 2x85 mm feuille de pâtes,</p> <p>de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 580 x 1120 Puissance en kw : 1.2 Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 580 Hauteur (mm) : 1120 Volume (m³) : 0,55 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 95</p>	