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 (m^3) : 0,55
horse_power : 1
Branchement : Monophasé
Voltage : 230/1N 50HZ
Poids (Kg) : 95

Description

- 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

Caractéristiques

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
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%. - 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), 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. de sécurité et d'hygiène. 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, de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Autres informations 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 (m^3) : 0,55 horse_power : 1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 95	