

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

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 400

Profondeur (mm) : 580

Hauteur (mm) : 1120

 Volume (m³) : 0,55

horse_power : 1.5

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 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: 6 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 15/18 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 	Poids (en kg) 95
	Référence constructeur MPS18/1
	Type de produit Machine à pâte
	Type de branchement Triphasé
	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>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>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>* 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>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 400 x 580 x 1120</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Puissance en kw : 1.2 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 400 Profondeur (mm) : 580 Hauteur (mm) : 1120 Volume (m ³) : 0,55 horse_power : 1.5 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 95	