

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine à pâtes automatique 25-35 kg/h**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 580 x 1550

Puissance en kw : 2.1

Largeur (mm) : 550

Profondeur (mm) : 580

Hauteur (mm) : 1550

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,8

horse\_power : 1.5+1

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 125

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entièrement réalisé en acier inoxydable.</li> <li>De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 3 kg</li> <li>Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.</li> <li>Dispositif variateur des vitesses standard.</li> <li>Livré avec 4 matrices:</li> <li>La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière</li> <li>Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.</li> <li>Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de</li> </ul>	Poids (en kg) 125
	Référence constructeur MPS35/2-230/1
	Type de produit Machine à pâte
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 2,1
	DIRECT USINE Non
	Dimensions extérieures (en mm) 550 x 580 x 1550
	Production (kg/h) 25 – 35 kg/h
	dimensions 550 x 580 x 1550
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 550 x 580 x 1550 Puissance en kw : 2.1 Largeur (mm) : 550 Profondeur (mm) : 580 Hauteur (mm) : 1550 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,8 horse_power : 1.5+1 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 125</p>	