

# MPF4N



Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE  
NUDELMASCHINE  
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA  
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**fimar**

|    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| IT | Macchina per impastare ed estrudere impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria e taglia pasta elettronico di serie.            | <b>MPF4N</b>              |
| EN | Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid -air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard.  | 0,75 kW (1 HP)            |
| FR | Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électrique de série.    | 230-400V/3N/50Hz          |
| DE | Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider.          | 13 Kg/h                   |
| ES | Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronze - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta eletrónico en la dotación.       | 4 Kg                      |
| RU | Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. | Ø 57 mm*                  |
|    |   | 350 x 760 x 450÷640(h) mm |
|    |   | 42 Kg                     |
|    |   | 51 Kg                     |
|    |   | 460 x 740 x 670(h) mm     |
|    |   | 0,228 m³                  |

\* Trafile escluse.

Without mould.

Filières exclues.

Nudeleinsätze ausgeschlossen.

Moldes no incluidos.

Фильера исключен.