



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
Ciaopasta 10



La Ciaopasta 10 è una macchina professionale per produrre pasta fresca ideale per grandi ristoranti e piccoli laboratori. Questa macchina per la pasta estrude in modo automatico impasti con qualsiasi tipo di farina con o senza uova, gluten free e farine speciali scegliendo tra l'ampia scelta di trafile in bronzo a disposizione. La macchina è dotata di un motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio e di un sistema di ventilazione forzata temporizzata che entra in funzione anche a motore spento. La vasca impastatrice in alluminio anodizzato può contenere fino a 9,8 kg di impasto (liquidi+farine) ed è munita di una tramoggia rimovibile per versare dentro i liquidi in modo uniforme e con estrema facilità. La macchina è progettata per permettere una pulizia facile e veloce poiché tutte le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox, comprese ghiera, coclea, bocca e coperchio, pala impastatrice e le tramogge. La macchina può montare in opzione un motore tagliapasta con variatore di velocità. Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.

Potenza - Power -Puissance - Potentia	2250 W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	400V/50Hz 3Ph
Capacità impasto - Dough capacity- Capacité de la pâte - Capacidad de masa	9,8 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	20 Kg/h
Dimensioni trafile - Dies dimensions - Filières dimensions - Dimensiones trefiladoras	110 mm
Dimensioni imballaggio - Packaging dimension - Dimension de l'emballage - Dimensiones de l'embalaje	94x105,5x155 cm
Peso - Weight - Poids- Peso	118/135 Kg



The Ciaopasta 10 is a professional machine for producing fresh pasta, ideal for large restaurants and small workshops. This pasta machine automatically extrudes dough with any type of flour with or without eggs, gluten free and special flours, choosing from the wide selection of bronze dies available.

The machine is equipped with a ventilated motor with oil bath gear reduction and a timed forced ventilation system that comes into operation even with the engine is off.

The anodized aluminum mixing vat can hold up to 9,8 kg of dough (liquids + flour) and is equipped with a removable hopper to pour liquids evenly and easily. The machine is designed to allow easy and quick cleaning since all the parts in contact with the dough are in stainless steel, including ring nut, auger, mouth and lid, kneading blade and hoppers.

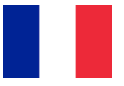
The machine can optionally mount a cutter motor with speed variator.

Model built according to national and international accident prevention regulations.



La Ciaopasta 10 es una máquina profesional para producir pasta fresca, ideal para restaurantes grandes y pequeños talleres. Esta máquina de pasta extruye automáticamente la masa con cualquier tipo de harina con o sin huevos, sin gluten y harinas especiales, eligiendo entre la amplia selección de troqueles de bronce disponibles.

La máquina está equipada con un motor ventilado con reducción de engranajes en baño de aceite y un sistema de ventilación forzada temporizada que funciona incluso con el motor apagado. El tanque de mezcla de aluminio anodizado puede contener hasta 9,8 kg de masa (líquidos + harina) y está equipado con una tolva extraíble para verter líquidos de manera uniforme y fácil. La máquina está diseñada para permitir una limpieza fácil y rápida, ya que todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable, incluida la tuerca anular, la barrena, la boca y la tapa, la cuchilla amasadora y las tolvas. La máquina puede montar opcionalmente un corta pasta con variador de velocidad. Modelo construido según normativa nacional e internacional de prevención de accidentes. Modèle construit conformément aux réglementations nationales et internationales en matière de prévention des accidents.



La Ciaopasta 10 est une machine professionnelle pour la production de pâtes fraîches, idéale pour les grands restaurants et les petits ateliers. Cette machine à pâtes extrude automatiquement la pâte avec n'importe quel type de farine avec ou sans œufs, sans gluten et avec des farines spéciales, en choisissant parmi la vaste sélection de filières en bronze disponibles. La machine est équipée d'un moteur ventilé avec réducteur à bain d'huile et d'un système de ventilation forcée temporisée qui fonctionne même lorsque le moteur est arrêté. Le bac de mélange en aluminium anodisé peut contenir jusqu'à 9,8 kg de pâte (liquides + farine) et est équipé d'une trémie amovible pour verser les liquides facilement et de manière uniforme. La machine est conçue pour permettre un nettoyage facile et rapide puisque toutes les pièces en contact avec la pâte sont en acier inoxydable, y compris les bagues, la vis sans fin, la bouche et le couvercle, la lame de malaxage et les trémies. La machine peut éventuellement monter un moteur de coupe avec un variateur de vitesse. Modèle construit conformément aux réglementations nationales et internationales en matière de prévention des accidents.



OPTIONAL:

Motore tagliapasta con variatore di velocità

Pasta cutter motor with speed variator

Moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse

Motor cortador de pasta con variador de velocidad