



LA FATTORINA



La Fattorina è una macchina per impastare ed estrarre impasti con tutte le tipologie di farina con o senza uovo in diversi formati, automatizzata per la produzione di pasta: basta introdurre gli ingredienti ed in pochi minuti la pasta è pronta nei tipi e formati desiderati.

La macchina garantisce la massima igiene poiché le parti a contatto con l'impasto, facilmente estraibili per la pulizia, sono costruite in acciaio inox.

Costruzione metallica, con movimenti su cuscinetti a sfere e lubrificazione a vita, praticamente esente da manutenzione.

Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali



La Fattorina est une machine pour le pétrissage et l'extrusion des pâtes de tous types de farine avec ou sans oeuf en divers formats, automatisée pour la production de pâtes: il faut seulement introduire les ingrédients et en quelques minutes les pâtes sont prêtes dans le style de format voulu.

La machine garantit une hygiène maximum puisque les parties en contact avec les pâtes sont facilement retirables pour le nettoyage et faites en acier inox.

Construction métallique, avec mouvements sur roulements à billes et lubrification à vie, pratiquement exempt de maintenance.

Modèle construit selon les normes de sécurité du travail nationales et internationales.



La Fattorina is an automatic pasta machine to mix and extrude pasta with any type of flour with or without eggs in different shapes. You just need to insert the ingredients and in a few minutes the pasta is ready in the types and sizes you want.

The machine guarantees maximum hygiene for the parts in contact with the dough and they are easily removable for cleaning. All parts are made in stainless steel.

Metal construction, with movements on ball bearings and lifetime lubrication, virtually maintenance-free.

Model built according to national and international safety regulations.



La Fattorina es una máquina para amasar y extrusionar masas de todo tipo de harina con o sin huevos en diferentes formatos, automatizada para la producción de pastas: se introducen los ingredientes y dentro de pocos minutos las pastas son listas en los formatos preferidos.

La máquina asegura la máxima higiene dado que las partes en contacto con la masa, fácilmente extraíbles para la limpieza, están en acero inox.

Construcción metálica, con movimientos sobre rodamientos a bolas y lubricación con tornillo, prácticamente libre de mantenimiento.

Modelo conforme a las actuales leyes nacionales e internacionales para la protección contra accidentes.



Dati tecnici

Dimensioni:

cm 25x48x29-46h

Peso: 18 kg

Potenza: 0,3 kW

Produzione: 3 kg/h

Diametro trafila:

Ø 56 mm

Tensioni disponibili:

- 220V/50Hz 1 Ph
- 110V/60Hz 1 Ph
- 220V/60Hz 1 Ph



Technical data

Dimension:

cm 25x48x29-46h

Weight: 18 kg

Power: 0,3 kW

Productivity: 3 kg/h

Die diameter:

Ø 56 mm

Available Voltages

- 220V/50Hz 1 Ph
- 110V/60Hz 1 Ph
- 220V/60Hz 1 Ph



Donnés techniques

Dimension:

cm 25x48x29-46h

Poids: 18 kg

Puissance: 0,3 kW

Production: 3 kg/h

Diametre filière:

Ø 56 mm

Tensions disponibles

- 220V/50Hz 1 Ph
- 110V/60Hz 1 Ph
- 220V/60Hz 1 Ph



Datos técnicos

Dimensiones:

cm 25x48x29-46h

Peso: 18 kg

Potencia: 0,3 kW

Producción: 3 kg/h

Diámetro trefiladora:

Ø 56 mm

Tensiones disponibles

- 220V/50Hz 1 Ph
- 110V/60Hz 1 Ph
- 220V/60Hz 1 Ph