

MPF1.5N



MPF1.5N



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 estrarre 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.
- EN

Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid.
- 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.
- DE

Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel.
- 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/bronce - microinterruptor en la tapa del bol.
- 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.

	MPF1.5N
	0,3 kW (0,4 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
 Kg/h	5 Kg/h
 Kg	1,5 Kg
	ø 50 mm*
 mm	250 x 480 x 290÷460(h) mm
	
 Kg	18 Kg
 Kg	20 Kg
 mm	320 x 590 x 410(h) mm
 m³	0,077 m³

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exlues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.