



VIP/4



Vip/4 è una macchina per impastare ed estrarre impasti di tutti i tipi di farina con o senza uovo in diversi formati, completa di tagliapasta elettronico e raffreddamento ad aria, 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 vite, praticamente esente da manutenzione. Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.



Vip/4 est une machine pour le pétrissage et l'extrusion des pâtes de de tous types de farine avec ou sans oeuf en divers formats, avec coupe-pâtes électronique et système de refroidissement par air, pour la production de pâtes: il faut seulement introduire les ingrédients et en quelques minutes la pâte est prête dans le style de format voulu.

La machine garantit une hygiène maximum puisque les parties en contact avec la pâte sont facilement amovibles pour le nettoyage et faites en acier inox. De plus, la cuve aussi est complètement amovible pour un nettoyage parfait. 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.



Vip/4 is an automatic pasta machine to mix and extrude any type of flour or egg dough in different shapes with electronic pasta cutter and air cooling system: just insert the ingredients and in a few minutes the pasta is ready in the types and sizes you want.

The machine guarantees maximum hygiene because the parts in contact with the dough are made of stainless steel. The mixing tank too is completely removable for a perfect cleaning.

Metal construction, with movements on ball bearings and screw lubrication, practically maintenance-free.

Model built according to national and international safety regulations.



Vip/4 es una maquina para amasar y extrusionar masas de todo tipo de harina con o sin huevo en diferentes formatos que incluye un corta pastas electrónico y sistema de enfiamiento por aire, automatizada para la producción de pastas: se introducen los ingredientes y dentro de pocos minutos las pastas son listas en los formatos preferidos.

La maquina asegura la máxima higiene dado que las partes en contacto con la masa, fácilmente extraibles para la limpieza, están en acero inox. Además, el tanque de mezcla es completamente desmontable para una limpieza perfecta. 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 35x76x45-64h

Peso: 42 kg

Potenza: 0,75 kW

Produzione: 8 kg/h

Diametro trafilatura:

Ø 63 mm

Tensioni disponibili:

- 380V/50Hz 3Ph
- 220V/60Hz 3Ph



Technical data

Dimension:

cm 35x76x45-64h

Weight: 42 kg

Power: 0,75 kW

Productivity: 8 kg/h

Die diameter:

Ø 63 mm

Available Voltages

- 380V/50Hz 3Ph
- 220V/60Hz 3Ph



Données techniques

Dimension:

cm 35x76x45-64h

Poids: 42 kg

Puissance: 0,75 kW

Production: 8 kg/h

Diamètre filière:

Ø 63 mm

Tensions disponibles

- 380V/50Hz 3Ph
- 220V/60Hz 3Ph



Datos técnicos

Dimensiones:

cm 35x76x45-64h

Peso: 42 kg

Potencia: 0,75 kW

Producción: 8 kg/h

Diámetro trefiladora:

Ø 63 mm

Tensiones disponibles

- 380V/50Hz 3Ph
- 220V/60Hz 3Ph