



VIP/2



La Vip/2 è una macchina automatizzata che impasta ed estrude impasti di farina con o senza uovo in diversi formati: è infatti sufficiente introdurre gli ingredienti ed in pochi minuti la pasta è pronta nei formati desiderati. La Vip/2 è costruita in acciaio inox e le parti a contatto con l'impasto sono facilmente estraibili, così da garantire la massima igiene e pulizia. Con movimenti su cuscinetti a sfere e lubrificazione a vite, risulta praticamente esente da manutenzione. La Vip/2 è costruita secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali in vigore.



La Vip/2 est une machine automatisée pétrissant et extruder des mélanges de farine avec ou sans œufs en divers formats: il faut seulement introduire les ingrédients et en quelques minutes la pâte est prête dans les types et les tailles que vous voulez. La Vip/2 est en acier inoxydable et toutes les pièces en contact avec la pâte sont facilement amovibles, afin de garantir une hygiène et un nettoyage maximum. Avec des mouvements sur roulements à billes et une lubrification par vis, elle est pratiquement sans entretien. La Vip/2 est construit selon les normes de sécurité du travail nationales et internationales.



Vip/2 is an automatic pasta machine which kneads and extrudes flour doughs with or without eggs in different shapes: you just have to insert the ingredients and, in a few minutes, pasta is ready in the desired shaped and sizes of your liking. Vip/2 is made of stainless steel and all the parts in contact with pasta are easily removable, as to guarantee the maximum hygiene and cleaning. Having movements on ball bearings and lubrication on the screw, it is virtually maintenance-free. Vip/2 is built according to national and international safety regulations.



La Vip/2 es una máquina automatizada que amasa y extruye pasta de harina con y sin huevos en diferentes formatos: se introducen los ingredientes y en unos minutos la pasta será lista en los formatos preferidos. La Vip/2 está hecha de acero inoxidable y todas las partes en contacto con la pasta son fácilmente extraíbles, para asegurar la máxima higiene y limpieza. Con movimientos sobre rodamientos a bolas y lubricación con tornillo, es prácticamente libre de manutención. La Vip/2 es conforme a las actuales leyes nacionales e internacionales para la protección contra accidentes.



Dati tecnici

Dimensioni:

cm 26x60x38-56h

Peso: 29 kg

Potenza: 0,37 kW

Produzione: 5 kg/h

Diametro trafilatura:

Ø 63 mm

Tensioni disponibili:

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



Technical data

Dimension:

cm 26x60x38-56h

Weight: 29 kg

Power: 0,37 kW

Productivity: 5 kg/h

Die diameter:

Ø 63 mm

Available Voltages

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



Données techniques

Dimension:

cm 26x60x38-56h

Poids: 29 kg

Puissance: 0,37 kW

Production: 5 kg/h

Diamètre filière:

Ø 63 mm

Tensions disponibles

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



Datos técnicos

Dimensiones:

cm 26x60x38-56h

Peso: 29 kg

Potencia: 0,37 kW

Producción: 5 kg/h

Diámetro trefiladora:

Ø 63 mm

Tensiones disponibles

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