

LP-PV 1,5 è una macchina per la pasta da banco, adatta sia per i piccoli ristoranti che per uso domestico, per impastare ed estrarre in modo automatico impasti con qualsiasi tipo di farina con o senza uova, gluten free e farine speciali in diversi formati scegliendo tra le trafile a disposizione.





LP-PV 1.5 è una macchina per la pasta da banco, adatta sia per piccoli ristoranti che per uso domestico, per impastare ed estrarre in modo automatico impasti con qualsiasi tipo di farina con o senza uova, gluten free e farine speciali in diversi formati scegliendo tra le trafile a disposizione.

La vasca impastatrice può contenere fino a 1,5 kg di impasto (solido + liquido) ed è dotata di una coclea in bronzo a forma di spirale che assicura l'estrusione di un impasto perfettamente amalgamato ed omogeneo in pochi minuti.

La macchina è progettata per permettere una pulizia facile e veloce poiché tutte le parti a contatto con l'impasto, in acciaio inox, sono facilmente estraibili.

Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.



The LP-PV 1.5 is a small pasta maker countertop machine, suitable both for restaurant and for domestic use, for mixing and kneading automatically dough made with every kind of flours, with or without eggs, gluten free and special flours in different shapes changing the dies at disposition.

The vat can contain until 1,5 kg of dough (solid + liquid) and it is made with a bronze spiral cochlea which ensure the extrusion of a good mixed and homogeneous dough in few minutes.

The machine is designed for an easy and fast cleaning because all the part in contact with the dough, made in stainless steel, are easily extractable.

Model built according to national and international safety regulations.



La LP-PV 1.5 est une machine à pâtes de comptoir, parfaits aussi bien pour les petits restaurant que pour l'usage domestique, pour mélanger de manière automatique la pâte avec tout type de farine avec ou sans œufs, sans gluten et avec des farines spéciales, en différent formats au choix entre les filières disponible.

La cuve de mélange peut contenir jusqu'à 1,5 kg de pâte (solide + liquide) et est équipée d'une vis en bronze en forme de spirale qui assure l'extrusion des pâtes parfaitement mélangées et homogènes en quelques minutes.

La machine est projetée pour permettre un nettoyage facile et rapide, parce que toutes les parties en contact avec le mélange, en acier inoxydable, sont facilement amovibles.

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



LP-PV 1.5 es una máquina para pasta de encimera, adecuada tanto para pequeños restaurantes como para uso doméstico, para amasar y extruir de forma automática cualquier tipo de harina con o sin huevos, sin gluten y harinas especiales en diferentes formatos, eligiendo entre las trefiladoras disponibles.

La cubeta de mezcla puede contener hasta 1,5 kg de masa (sólido + líquido) y está equipada con cóclea en forma de espiral que garantiza la extrusión de una masa perfectamente mezclada y homogénea en unos pocos minutos.

La máquina está diseñada para permitir una limpieza fácil y rápida, ya que todas las partes en contacto con la mezcla, en acero inoxidable, son fácilmente desmontables.

Modelo construido según normativa nacional e internacional de prevención de accidentes.

MOD LP-PV1.5: DATI TECNICI-TECHINCAL DATA-DONNES TECHNIQUES-DATOS TECNICOS

Capacità Vasca – Mixer Capacity – Capacité Petrisseuse – Capacidad Empastadora	1,5 kg
Produzione Pasta – Pasta output – Production pates – Salida	3 kg/h
Dimensioni – Dimension – Dimensions - Dimensiones	50x23x35
Peso – Weight – Poids - Peso	18
Motore – Motor – Moteur – Motor	0,37kw