



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
PF 2,5



La PF 2,5 è una macchina professionale per pasta fresca da banco ideale per ristoranti e agriturismi. Questa macchina per la pasta estrude in modo automatico impasti con qualsiasi tipo di farina con o senza uova, gluten free e farine speciali in diversi formati scegliendo tra l'ampia scelta di trafile in bronzo a disposizione. La macchina è dotata di un motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio e di un sistema di ventilazione forzata temporizzata che entra in funzione anche a motore spento.

La vasca impastatrice in alluminio anodizzato ha una tramoggia rimovibile per permettere di versarvi dentro l'impasto facilmente e può contenere fino a 2,5 kg di impasto totale (liquidi+farina).

La macchina è progettata per permettere una pulizia facile e veloce poiché tutte le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox, comprese ghiera, coclea, coperchio, pala impastatrice e tramogge. La macchina può montare in opzione un motore tagliapasta con variatore di velocità.

Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.

Potenza - Power -Puissance - Potentia	370 W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/50 Hz
Capacità impasto - Dough capacity- Capacité de la pâte - Capacidad de masa	2,5 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	5 Kg/h
Dimensioni trafile - Dies dimensions - Filières dimensions - Dimensiones trefiladoras	59 mm
Dimensioni imballaggio - Packaging dimension - Dimension de l'emballage - Dimensiones de l'embalaje	75x58x80 cm
Peso - Weight - Poids- Peso	28 Kg



The PF 2,5 is a professional bench fresh pasta machine ideal for restaurants and holiday farms. This pasta machine automatically extrudes dough with any type of flour with or without eggs, gluten free and special flours in different sizes, choosing from the wide selection of bronze dies available.

The machine is equipped with a ventilated motor with oil bath gear reduction and a timed forced ventilation system that comes into operation even with the engine off.

The anodized aluminum mixing bowl has a removable hopper to allow you to pour the dough into it easily and can contain up to 2.5 kg of total dough (liquids + flour).

The machine is designed to allow easy and fast cleaning since all the parts in contact with the mixture are in stainless steel, including ring nut, auger, lid, kneading blade and hoppers.

The machine can optionally mount a cutter motor with speed variator.

Model built according to national and international accident prevention regulations.



La PF 2,5 es una máquina profesional de pasta fresca para bancos, ideal para restaurantes y granjas de vacaciones. Esta máquina de pasta extruye automáticamente la masa con cualquier tipo de harina con o sin huevos, sin gluten y harinas especiales en diferentes tamaños, eligiendo entre la amplia selección de troqueles de bronce disponibles.

La máquina está equipada con un motor ventilado con reducción de engranajes en baño de aceite y un sistema de ventilación forzada temporizada que funciona incluso con el motor apagado.

El tazón de mezcla de aluminio anodizado tiene una tolva extraíble que le permite verter la masa fácilmente y puede contener hasta 2,5 kg de masa total (líquidos + harina). La máquina está diseñada para permitir una limpieza fácil y rápida, ya que todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable, incluida la tuerca anular, el sinfín, la tapa, la cuchilla amasadora y las tolvas. La máquina puede montar opcionalmente un motor de corte con variador de velocidad. Modelo construido según normativa nacional e internacional de prevención de accidentes.



La PF 2,5 est une machine à pâtes fraîches de banc professionnelle idéale pour les restaurants et les fermes de vacances. Cette machine à pâtes extrude automatiquement la pâte avec n'importe quel type de farine avec ou sans œufs, sans gluten et avec des farines spéciales de différentes tailles, en choisissant parmi la vaste sélection de filières en bronze disponibles. La machine est équipée d'un moteur ventilé avec réducteur à bain d'huile et d'un système de ventilation forcée temporisée qui fonctionne même lorsque le moteur est arrêté. Le bol de mélange en aluminium anodisé possède une trémie amovible pour vous permettre d'y verser facilement la pâte et peut contenir jusqu'à 2,5 kg de pâte totale (liquides + farine). La machine est conçue pour permettre un nettoyage facile et rapide car toutes les pièces en contact avec le mélange sont en acier inoxydable, y compris les bagues, la vis sans fin, le couvercle, la lame de malaxage et les trémies. La machine peut éventuellement monter un moteur de coupe avec un variateur de vitesse. Modèle construit conformément aux réglementations nationales et internationales en matière de prévention des accidents.



OPTIONAL:

Motore tagliapasta con variatore di velocità

Pasta cutter motor with speed variator

Moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse

Motor cortador de pasta con variador de velocidad