



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
Ciaopasta 5



La Ciaopasta 5 è una macchina professionale da banco per produrre pasta fresca ideale per medi 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 4kg di impasto (liquidi+farine).

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 e un kit trafile penne. Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.

Potenza - Power - Puissance - Potencia	750 W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/50 Hz - 1ph
Capacità impasto - Dough capacity - Capacité de la pâte - Capacidad de masa	4 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	10 Kg/h
Dimensioni trafile - Dies dimensions - Filières dimensions - Dimensiones trefiladoras	75 mm
Dimensioni imballaggio - Packaging dimension - Dimension de l'imballage - Dimensiones de l'emballaje	76x64x77 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	42 Kg



The Ciaopasta 5 is a professional countertop machine for producing fresh pasta, ideal for medium restaurants and farmhouses. This pasta machine automatically extrudes dough with any kind of flour with or without eggs, gluten free and special flours in different types 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 hold up to 4kg of dough (liquids + flours).

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 be fitted with a cutter motor with speed variator and a pen drawing kit.

Model built according to national and international accident prevention regulations.

La Ciaopasta 5 est une machine professionnelle pour la production de pâtes fraîches, idéale pour les restaurants de taille moyenne et les fermes de vacances. Cette machine à pâtes extrude automatiquement la pâte avec n'importe quel type de farine avec ou sans oeufs, sans gluten et avec des farines spéciales de différents types, 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 4 kg de pâte (liquides + farines). 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 être équipée d'un moteur de découpe avec variateur de vitesse et d'un kit de dessin au stylo. Modèle construit conformément aux réglementations nationales et internationales en matière de prévention des accidents.



La Ciaopasta 5 es una máquina profesional de mostrador para producir pasta fresca, ideal para restaurantes medianos y granjas de vacaciones. Esta máquina de pasta extruye automáticamente la masa con cualquier tipo de harina con o sin huevos, sin gluten y con harinas especiales en diferentes tipos, 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 4 kg de masa (líquidos + harinas). 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 equiparse opcionalmente con un motor de corte con variador de velocidad y un kit de dibujo a lápiz. Modelo construido según normativa nacional e internacional de prevención de accidentes.



OPTIONAL:

Motore tagliapasta con variatore di velocità
Kit trafile penne

Pasta cutter motor with speed variator
Kit penne die

Moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse
Kit filière penne

Motor cortador de pasta con variador de velocidad
Kit trefiladora penne