



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
PF 4S



La PF 4S è una macchina professionale da banco per produrre pasta fresca ideale per medi e grandi ristoranti, e piccoli laboratori. Questa macchina per la pasta estrude in modo veloce e automatico gli impasti grazie al suo sistema planetaria a spirale. Gli impasti possono essere composti 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.

Il corpo trafile è in bronzo al nickel.

E' dotata di un motore ventilato che assicura una produzione costante e continua.

La vasca impastatrice dotata di una coclea in acciaio inox e può contenere fino a 4,2 kg di impasto (liquidi+solidi). La macchina è progettata per permettere una pulizia facile di vasca e spirale che sono facilmente smontabili.

La macchina può montare in opzione un motore tagliapasta con regolatore di velocità.

Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali.

Potenza - Power -Puissance - Potentia	0,75 Hp W
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/50 Hz
Capacità impasto - Dough capacity- Capacité de la pâte - Capacidad de masa	4,2 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'emballage - Dimensiones de l'embalaje	760x640x740cm
Peso - Weight - Poids- Peso	67 Kg



The PF 4S is a professional countertop machine for producing fresh pasta ideal for medium and large restaurants, and small workshops. This pasta machine extracts the dough quickly and automatically thanks to its spiral planetary system. The doughs can be made with any type of flour with or without eggs, gluten free and special flours in different formats, choosing from the wide selection of bronze dies available.

The die body is in nickel bronze.

It is equipped with a ventilated motor that ensures constant and continuous production.

The mixing tank is equipped with a stainless steel screw and it can contain up to 4.2 kg of dough (liquids + solids).

The machine is designed to allow easy cleaning of the tub and spiral that can be easily removed.

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

Model built according to national and international accident prevention regulations.



La PF 4S es una máquina profesional de mostrador para producir pasta fresca, ideal para restaurantes medianos y grandes, y pequeños talleres. Esta máquina de pasta extrae rápida y automáticamente la masa gracias a su sistema planetario en espiral. La masa se puede hacer con cualquier tipo de harina con o sin huevos, sin gluten y harinas especiales en diferentes formatos, eligiendo entre la amplia selección de Trefiladora de bronce disponibles.

El cuerpo del Trefiladora está en bronce de níquel.

Está equipado con un motor ventilado que asegura una producción constante y continua.

El recipiente de mezcla equipado con una barrena de acero inoxidable puede contener hasta 4.2 kg de masa (líquidos + sólidos). La máquina está diseñada para permitir una fácil limpieza de la bañera y la espiral que se pueden quitar fácilmente. 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 4S est une machine à poser professionnelle pour la production de pâtes fraîches, idéale pour les restaurants de moyenne et grande taille et les petits ateliers. Cette machine à pâtes extruder rapidement et automatiquement la pâte grâce à son système planétaire en spirale. La pâte peut être préparée avec n'importe quel type de farine avec ou sans œufs, sans gluten et avec des farines spéciales de différents formats, en choisissant parmi la vaste sélection de filières en bronze disponibles. Le corps de la Filière est en bronze et nickelé. Il est équipé d'un moteur ventilé qui assure une production constante et continue.

Le cuve à mélanger équipé d'une tarière en acier inoxydable peut contenir jusqu'à 4,2 kg de pâte (liquides + solides). La machine est conçue pour permettre un nettoyage facile de la cuve et de la spirale qui peut être facilement enlevée.

La machine peut éventuellement monter un moteur de coupe avec 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