

MPF8N



Macchina pasta fresca

PASTA MACHINE
MACHINE À PÂTE
NUDELMASCHINE
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

IT Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - raffreddamento della zona di estrusione ad aria - coltello taglia pasta elettronico di serie. Il modello MPF8N ha il cavalletto di serie.

EN Machine to mix and mould egg mixtures in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on bowl lid - air-cooled extrusion area - electronic pasta cutter knife as standard. Model MPF8N is delivered with stand as standard.

FR Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterruteur sur le couvercle de la cuve - refroidissement de la partie d'extrusion à l'air et coupe-pâtes électronique de série. Le modèle MPF8N inclut de série le support.

DE Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Wanne und Kneithaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Wannendeckel. Serien Ausstattung: Luftkühlung des Extrusionsbereichs und elektronischer Nudelschneider. Das Modell MPF8N ist serienmäßig mit einem Stützfuß ausgestattet.

ES Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol. Refrigeración de la zona de extrusión por aire. Corta pasta electrónicamente en la dotación. Con el modelo MPF8N se incluye también el trípode.

RU Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера. Стандартное оснащение: воздушное охлаждение зоны экструзии и электронный нож для макаронных изделий. Модель MPF8N оснащена опорной ножкой.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exclues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



OPTIONAL



	MPF8N	
	1 kW (1,3 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	25 Kg/h	
	8 Kg	
	ø 78 mm*	
	450 x 720 x 750÷990(h) mm	
	87 Kg	
	97 Kg	
	800 x 1000 x 940(h) mm	
	0,524 m³	
	ACCARMPF	
	580 x 440 x 560(h) mm	
	12,2 Kg	13,6 Kg
	640 x 430 x 610(h) mm	0,168 m³
Special Voltages - Разное питающее напряжение		