

Machine à pâtes "automatique" 6 kg/h

Référence MPS6_CP-230/1



- Réalisation de la cuve en acier inoxydable.
 - Châssis peint au four.
 - De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 6 kg/h).
 - Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues. Dispositif variateur des vitesses.
 - Standard livré avec 4 matrices:
n° 7 (1,5 mm) pour tagliolini,
n° 28 (6 mm) pour tagliatelle,
n° 89 (10 mm) pour macaroni,
sfoglia 170 mm feuille de pâtes.
 - La machine est conforme aux normes "CE" en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.
 - Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
-
- Quelques conseils pratiques:
* préparation de pâte pour tagliatelles:
70% de farine type 00,
30% de semoule de blé dur,
5 oeufs par kg + eau (+/- 300 -350 gr de liquide par kg),
ou
100% de semoule de blé dur,
5 oeufs par kg de semoule + eau (+/- 300 -350 gr de liquide par kg),
pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.
 - * préparation de pâtes de semoule:
type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc,
pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de

plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide.

En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

- N.B.
D'autres matrices pour pâtes sont disponibles en option.

- Préparation de pâtes de semoule:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc, pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 1,35

Ligne de produit: EXTRUDERS LINE

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Machines à pâtes fraîches

product_family_name: Automatique / 6 Kg/heure

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84381090

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 500 x 300 x 250

kW: 0.6

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Hp: 0.8

Volume en m³: 0.15

Poids (en kg): 27

N° de page catalogue: 310-GOLD

Nombre d'accessoires: 19