




MPF 1,5N



MPF 2,5N




MPF 4N

 Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.


Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5N (di serie su MPF4N e su MPF8N) - cavalletto (di serie su MPF8N).

Accessori: trafilè in lega ottone/bronzo in diversi formati.


 Machine to mix and mould egg pasta in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid - versions MPF4N and MPF8N with standard expulsion area cooling.

Optional: Electronic pasta cutter for MPF2.5N (standard on MPF4N and MPF8N) - stand (standard on MPF8N).

Accessories: Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.


 Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve - versions MPF4N et MPF8N avec refroidissement de la zone d'extrusion de série. **Extras:** Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5N (de série sur MPF4N et MPF8N) - chevalet (de série sur MPF8N).

Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

 Maschine zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier-teig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter und Knehtaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel - Versionen MPF4N und MPF8N serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.


Extras: elektrischer Nudelteigschneider für MPF2,5N (serienmäßig für MPF4N und MPF8N)

Zubehör: Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

 Máquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - hélice de aleación latón/bronze - microinterruptor en tapa cuba - versiones MPF4N y MPF8N con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5N (de serie en MPF4N y en MPF8N) - caballete (de serie en MPF8N).

Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronze de diferentes formatos.

 Машина для замешивания и выдавливания теста, в том числе яичного, для формовки изделий различного формата. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа и месильный крюк выполнены из нержавеющей стали, винт из латунного/бронзового сплава, на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, модели MPF4N и MPF8N серийно оснащены системой охлаждения зоны выдавливания.

Дополнительная комплектация: Электронное устройство для нарезки макаронных изделий для MPF2,5N (входит в стандартную комплектацию моделей MPF4N и MPF8N), стойка (входит в стандартную комплектацию модели MPF8N).

Комплектующие: фильеры из латунного/бронзового сплава различных форматов.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW (0,4 HP)	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	1 kW (1,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		230-400V/3/50Hz	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		1,5 Kg	2,5 Kg	4 Kg	8 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE PRODUKTION PRO STUNDE PRODUCCIÓN HORARIA ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ		5 Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h	25 Kg/h
TRAFILA FILIERE DISCO EXTRUSOR	NOZZLE MATRIZE ФИЛЬБЕРА	Ø 50 mm	Ø 57 mm		Ø 78 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	250x480x290÷460h (mm)	260x600x380÷560h (mm)	350x760x450÷640h (mm)	450x720x750÷990h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	18 Kg	29 Kg	42 Kg	87 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	20 Kg	38 Kg	51 Kg	97 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x320x410h (mm)	720x370x580h (mm)	740x460x670h (mm)	1000x800x940h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,077 m ³	0,155 m ³	0,228 m ³	0,524 m ³

CAVALLETTO
FRAME



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCARMPF
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x400x560h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BES NETTO	12,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	13,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		640x430x610h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,168 m ³



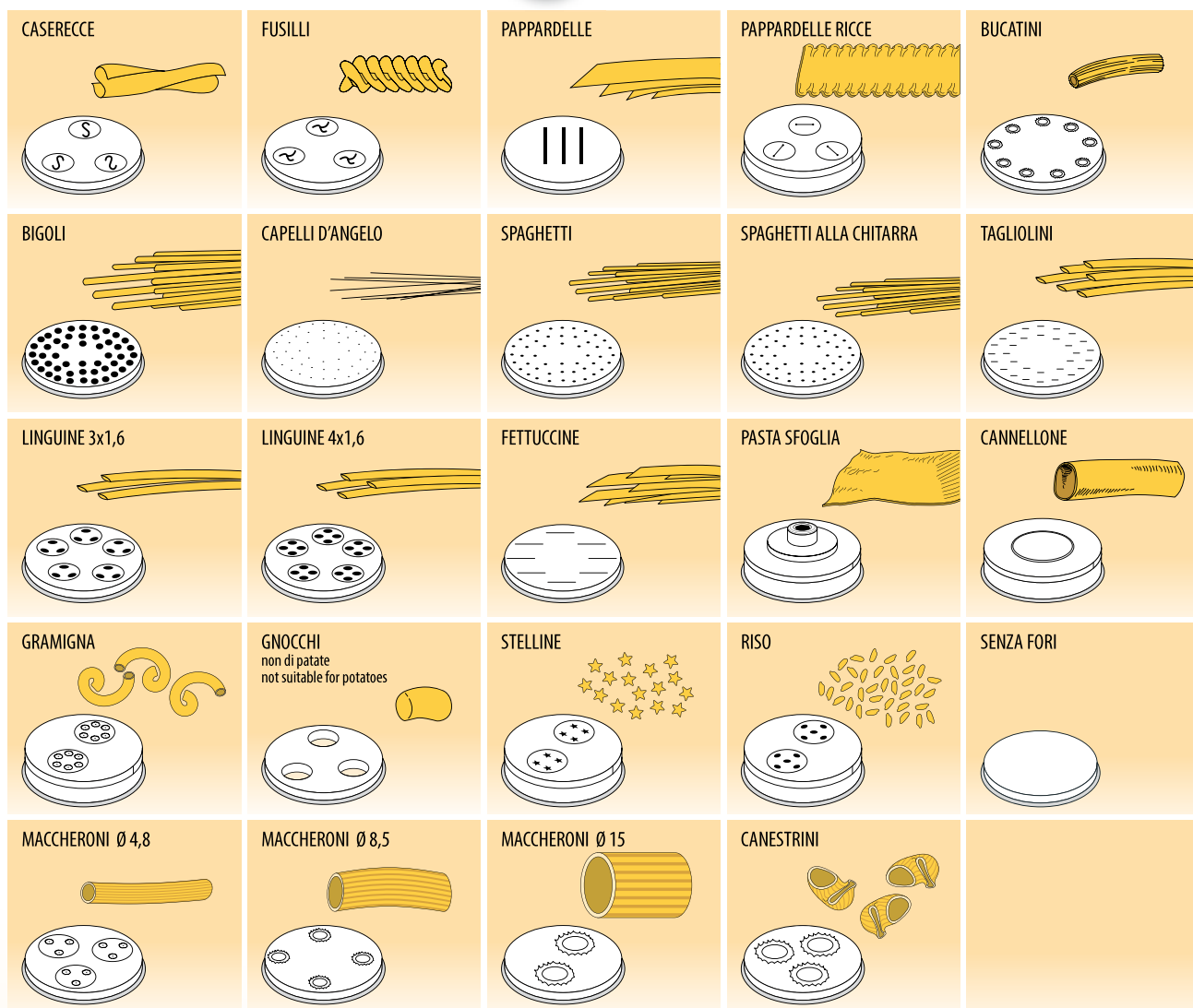
MPF/8N



MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF



PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOULD'S DRAWINGS ARE INDICATIVE. THE NUMBER OF THE HOLES DIFFERS IN ACCORDANCE TO THE MODEL OF THE MACHINE.
LES DESSINS DES FILIÈRES SONT INDICATIFS. LE NOMBRE DE TROUS VARIE SELON LE MODÈLE DE LA MACHINE. | DIE ENTWÜRFE DER MATRIZEN SIND UNVERBINDLICH. DIE ANZAHL DER LÖCHER UNTERSCHIEDET SICH JE NACH MASCHINENTYP.
LOS DISEÑOS DE LOS ESTRUSORES SON INDICATIVOS. EL NÚMERO DE ORIFICIOS VARÍA EN FUNCIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA. | ЭСКИЗЫ ФИБЕРЫ ПОКАЗАТЕЛЬНЫ. НОМЕР ОТВЕРСТИЙ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ОСНОВЕ НА МОДЕЛЬ АВТОМОБИЛЯ.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N	MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	PASTA SFOGLIA spessore thickness MIN 1 mm - MAX 4 mm		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	GRAMIGNA		Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	RICCE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	STELLINE		5 mm	5 mm	5 mm	5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	RISO		7 mm	7 mm	7 mm	7 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	MACCHERONI Ø 4,8		Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	MACCHERONI Ø 8,5		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	MACCHERONI Ø 15		Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm
LINGUINE 3x1,6		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	CANESTRINI		Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm
LINGUINE 4x1,6		4 mm	4 mm	4 mm	4 mm						