

# MAC4KG

## MACCHINA PASTA - PASTA MACHINE - MACHINE À PÂTES



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| POTENZA<br>POWER                     | Watt 750 - Hp 1 |
| VOLTAGGIO<br>VOLTAGE                 | 1PH             |
| CAPACITA' VASCA<br>TANK CAPACITY     | 10 lt           |
| CAPACITA' IMPASTO<br>DOUGH CAPACITY  | 4,2 kg          |
| PRODUZIONE ORARIA<br>OUTPUT PER HOUR | 8,4 kg          |
| PESO NETTO<br>NET WEIGHT             | 42 kg           |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS             | 660x305x457 mm  |



Adatta alle esigenze del medio ristorante. Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. Coperchio in acciaio inox interbloccato. Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.  
 Vasca in alluminio anodizzato. Ampia disponibilità di trafilie in bronzo. Comandi in acciaio inox IP 67. Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.  
 Opzionali: motorino tagliapasta con variatore di velocità. Kit per trafilare penne. Raviolatrice e stampi.



Suitable for the needs of the medium-sized restaurant. Practical, fast and extremely easy to clean and sanitise. AISI 304 stainless steel construction. Powerful ventilated motor with oil-bath gearbox. Easily removable kneading blade. Interlocked stainless steel lid. Practical, removable hopper for optimal liquid pouring. Stainless steel auger, spout and ring nut. Anodised aluminium bowl. Wide range of bronze dies. IP 67 stainless steel controls. Timed forced ventilation system even with motor off.  
 Optional: pasta cutter motor with speed variator. Pencil-drawing kit. Ravioli machine and moulds.



Convient aux besoins des restaurants de taille moyenne. Pratique, rapide et extrêmement facile à nettoyer et à désinfecter. Construction en acier inoxydable AISI 304. Puissant moteur ventilé avec réducteur à bain d'huile. Lame de pétrissage facilement amovible. Couvercle en acier inoxydable verrouillé. Trémie pratique et amovible pour un versement optimal du liquide. Vis sans fin, bec et anneau en acier inoxydable. Cuve en aluminium anodisé. Large gamme de matrices en bronze. Commandes en acier inoxydable IP 67. Système de ventilation forcée temporisée même lorsque le moteur est éteint.  
 En option : moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse. Kit de dessin au crayon. Machine à raviolis et moules.