SIRPASTA MAXI

macchina per la pasta fresca
pasta machine





Pasta corta / short



Pasta lunga / long



Ravioli



Tagliapasta / Pasta cutter



Sfoglia regolabile
Adjustable sheeter

- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria
- Macchina fornita su mobile con ruote e pratiche guide per posizionare le cassette alimentari cm 60x40x5 con il prodotto lavorato o gli accessori
- Capacità vasca lt 52
- 14 Kg di impasto finito (10 Kg farina)
- Coclea e vasca inox, spirale in alluminio, corpo trafila in bronzo
- Vasca, spirale, coclea e bocca di trafilazione facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo per pasta di diversi formati
- Coltello taglia pasta motorizzato con regolazione della velocità per il taglio della pasta lunga o corta di serie

Opzionali:

- Raviolatrice Bologna EL e stampi

- *Planetary spiral mixer for easy and fast dough mixing*
- *The machine comes on a stand with wheels and a practical guide for positioning the food trays cm 60x40x5 with the finished product or accessories*
- *Bowl capacity lt 52*
- *14 kg of finished dough (10 kg flour)*
- *Auger and stainless steel tray, aluminium spiral, die plate in bronze*
- *Tray, spiral, auger and die outlet are easily removable for cleaning and sanitizing*
- *Bronze die plate with many formats available*
- *Standard equipment includes motorized pasta cutter with speed adjustment for cutting long or short pasta*

Options:

- *Bologna EL ravioli maker and molds*



Impasto
Dough





	watt/Hp		lt	kg	ø mm	mm	kg	mm	kg
Sirpasta Maxi	1.100/15	1ph	52	14	110	800x1080 h.1515	202.5	-	-