

MPF8N



Macchina pasta fresca

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

 **fimar**

- 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 e 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 MPF8NC 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 Knethaken 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 electrónico 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.



	MPF8N			
	1 kW (1,3 HP)			
	230-400V/3N/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