

## FR Machine à pâtes "automatique"

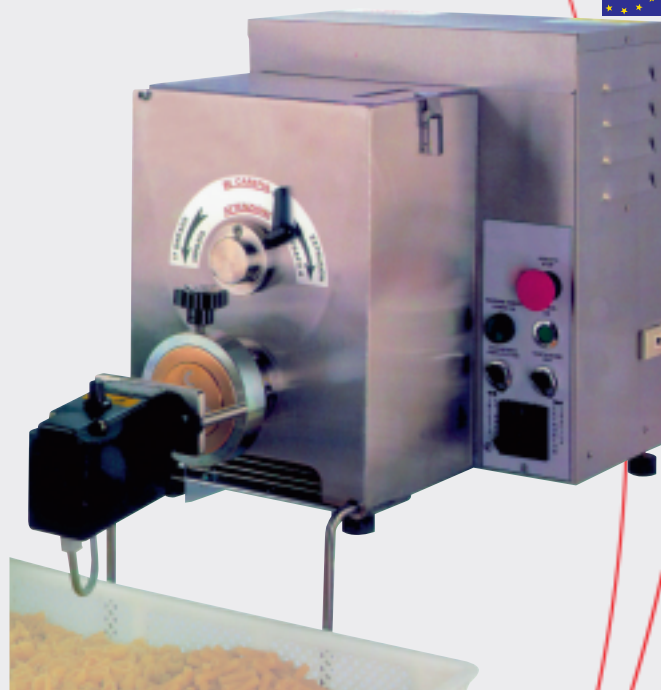
- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 3 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.

## NL "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen voor de productie van deegwaren uit grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Geheel gemaakt van roestvrij staal.
- Als basis kan het deeg worden geknead (kuipinhoud: 3 kg meel) en kan het deeg automatisch worden geknead (productie 8/10 kg/uur).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Standaard snelheidsvariator.
- Onderste ventilator voor het snel drogen van de pasta aan de uitgang.

## DE Pastmaschine "automatisch"

- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Grundlegend ermöglicht sie das Kneten des Teigs (Behälterkapazität: 3 kg Mehl), sowie die automatische Teigherstellung "Hartweizenmehl" (Produktion 8/10 kg/Std.).
- Messer für das automatische Schneiden des Teigs, kurz oder lang.
- Vorrichtung für Geschwindigkeitsregulierung, serienmäßig.
- Unterer Ventilator für eine schnelle Trocknung des herauskommenden Teigs.



## INFO

### FR Préparation de pâtes de semoule:

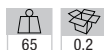
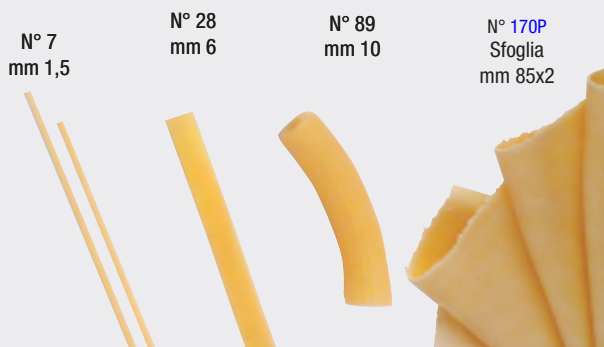
Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc), pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30 - 33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur 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.

### NL Bereiding van griesmeelpasta's:

Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz., voor dit type deegwaren worden alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt in een percentage van 30 - 33%. Als er meerdere soorten bloem worden gebruikt, meng dan goed alvorens de vloeistof toe te voegen. Afhankelijk van de smaak van de consument is het mogelijk om zout toe te voegen in een verhouding van ongeveer 2 gr per kg bloem, waarbij ervoor wordt gezorgd dat het in de vloeistof wordt verdund om te voorkomen dat het klonters vormt.

### DE Herstellung von Grießpasten:

Typ: Rigatoni, Fusilli, Conchiglie, Spaghetti, etc., für diese Art von Pasta werden nur Hartweizengrieß und Wasser in einem Anteil von 30 - 33% verwendet. Wenn mehrere Arten von Mehlen verwendet werden, mischen Sie diese gut, bevor Sie die Flüssigkeit hinzufügen. Je nach Geschmack des Verbrauchers ist es möglich, Salz in einem Anteil von ca. 2 g pro kg Mehl hinzuzufügen, wobei darauf zu achten ist, dass es in der Flüssigkeit verdünnt wird, um Klumpenbildung zu vermeiden.



230/1N 50Hz and 230/3N 50Hz On request

## MPS10/1

**7 767,00 EUR**

mm : 365x500xh445

kW : 0,75 : hp : 1

400/3N 50Hz

### FR Machine à pâtes "automatique" 8/10 kg/h

- Matrice de type "M".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170M.

### NL Automatische deegmachine 8/10 kg/u

- Matrijs type "M".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170M.

### DE Pastmaschine "automatisch" 8/10 kg/Std.

- Matrizetyp "M".
- Lieferung serienmäßig mit Matrizen Nr. 7-28-89 und 170M.

