

SKU: MPF1.5N

Fimar

MACCHINA PER LA PASTA FRESCA Modello MPF1.5N Produzione oraria Kg/h 5 Capacità vasca 1,5 kg



Descrizione

Macchina per pasta fresca MPF1.5N con vasca da 1,5 kg e produzione 5 kg/h

La macchina per pasta fresca modello **MPF1.5N** è progettata per impastare ed **estrudere pasta all'uovo** in diversi formati, risultando ideale per ristoranti, gastronomie, laboratori artigianali e piccole produzioni professionali. La vasca impastatrice e il **gancio in acciaio inox** assicurano resistenza, igiene e facilità di pulizia, mentre la struttura esterna verniciata antigraffio protegge il corpo macchina dall'usura quotidiana.

Con una **capacità vasca di 1,5 kg** e una **produzione oraria di 5 kg/h**, la MPF1.5N consente di preparare rapidamente impasti per pasta fresca in modo costante e ripetibile, ottimizzando i tempi di lavoro in cucina e garantendo un prodotto sempre omogeneo e di qualità.

Caratteristiche principali

La macchina è dotata di **elica in lega ottone/bronzo**, materiale tradizionalmente utilizzato per conferire alla pasta una superficie leggermente ruvida, ideale per trattenere meglio i condimenti. La **trafila da 50 mm di diametro** permette di estrudere pasta in diversi formati, a seconda degli

accessori utilizzati, rendendo la MPF1.5N versatile per molte preparazioni.

La presenza di un **microinterruttore sul coperchio vasca** aumenta il livello di sicurezza durante l'uso, interrompendo il funzionamento in caso di apertura accidentale. Il motore da **0,4 HP** con assorbimento di **300 W** alimentato a **230 V monofase 50 Hz** garantisce una lavorazione regolare dell'impasto, adatta alle esigenze di piccole e medie attività di ristorazione.

Utilizzo, optional e accessori

La MPF1.5N è particolarmente indicata per la preparazione di impasti all'uovo destinati a tagliatelle, fettuccine, pasta corta estrusa e altri formati ottenibili tramite le trafile opzionali. L'utilizzo è semplice e intuitivo, con comandi essenziali che facilitano il lavoro anche a personale non altamente specializzato.

Tra gli **optional non inclusi** è disponibile un **cavalletto dedicato**, utile per installare la macchina in modo stabile e ergonomico all'interno del laboratorio. Gli **accessori non inclusi** comprendono un assortimento di trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati, che permettono di ampliare la gamma di paste prodotte in base alle esigenze del menu.

Specifiche tecniche

- Capacità vasca: 1,5 kg.
- Produzione oraria: 5 kg/h.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Vasca e gancio impastatore in acciaio inox.
- Elica in lega ottone/bronzo.
- Microinterruttore su coperchio vasca.
- Diametro trafile: 50 mm.
- Potenza motore: 0,4 HP.
- Assorbimento: 300 W.
- Alimentazione: 230 V monofase 50 Hz.
- Optional non inclusi: cavalletto.
- Accessori non inclusi: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.
- Peso: 18 kg.
- Dimensioni imballo: 590 x 320 x 410 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 25 cm.
- Profondità: 48 cm.
- Altezza: 29/46 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **MPF1.5N** rappresenta una soluzione compatta e performante per chi desidera produrre pasta all'uovo artigianale con continuità, mantenendo il controllo sulla qualità dell'impasto e sulla resa oraria. La combinazione tra vasca inox, elica in ottone/bronzo, sicurezza con microinterruttore e trafile da 50 mm offre un perfetto equilibrio tra tradizione e funzionalità.

Grazie alle dimensioni contenute, al peso ridotto e alla possibilità di integrare optional come cavalletto e trafile aggiuntive, la MPF1.5N si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie, trattorie e piccole realtà artigianali che vogliono inserire in carta pasta fresca fatta in casa, migliorando l'immagine del locale e la soddisfazione dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	29/46
Lunghezza (cm)	25
Profondità (cm)	48