

SKU: MPF2.5N

Fimar

MACCHINA PER LA PASTA FRESCA Modello MPF2.5N Produzione oraria Kg/h 8 Capacità vasca 2,5 kg



Descrizione

Macchina per pasta fresca MPF2.5N con vasca da 2,5 kg e produzione 8 kg/h

La macchina per pasta fresca modello **MPF2.5N** è progettata per **impastare ed estrudere pasta all'uovo** in diversi formati, risultando ideale per ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali che desiderano produrre pasta fresca in modo continuativo. La **struttura rivestita con vernice antigraffio** e la **vasca con gancio impastatore in acciaio inox** garantiscono robustezza, igiene e facilità di pulizia, anche in contesti di utilizzo intensivo.

Con una **capacità vasca di 2,5 kg** e una **produzione oraria di 8 kg/h**, la MPF2.5N consente di lavorare impasti in modo rapido ed efficiente, assicurando una resa adatta a locali che vogliono offrire pasta fresca fatta in casa senza dover ricorrere a macchinari di grandi dimensioni.

Caratteristiche principali

La macchina è dotata di **elica in lega ottone/bronzo**, materiale che conferisce alla pasta una superficie leggermente ruvida, ideale per trattenere meglio i condimenti. La **trafila da 57 mm di diametro** consente l'utilizzo di diverse trafile opzionali per ottenere formati di pasta differenti, sia

corta che lunga, in funzione delle esigenze del menu.

Il **microinterruttore su coperchio vasca** interrompe il funzionamento in caso di apertura, migliorando la sicurezza operativa. Il motore da **0,5 HP** con assorbimento di **300 W** alimentato a **230 V monofase 50 Hz** garantisce una lavorazione regolare e costante dell'impasto, adatta alle esigenze di piccole e medie produzioni professionali.

Utilizzo, optional e accessori

La MPF2.5N è ottimale per la preparazione di impasti all'uovo destinati a tagliatelle, fettuccine, pasta corta estrusa e altri formati ottenibili tramite trafile dedicate. Il funzionamento è semplice e intuitivo, con comandi essenziali che consentono di gestire con facilità l'intero ciclo di impasto ed estrusione anche a personale non altamente specializzato.

Tra gli **optional non inclusi** sono disponibili un **tagliapasta elettronico** e un **cavalletto**, utili per completare la postazione di lavoro e automatizzare il taglio della pasta. Gli **accessori non inclusi** comprendono trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati e tagliapasta, che permettono di ampliare la gamma di prodotti offerti in base alle richieste della clientela.

Specifiche tecniche

- Capacità vasca: 2,5 kg.
- Produzione oraria: 8 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: 57 mm.
- Potenza motore: 0,5 HP.
- Assorbimento: 300 W.
- Alimentazione: 230 V monofase 50 Hz.
- Optional non inclusi: tagliapasta elettronico, cavalletto.
- Accessori non inclusi: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati, tagliapasta.
- Peso: 29 kg.
- Dimensioni imballo: 720 x 370 x 580 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 26 cm.
- Profondità: 60 cm.
- Altezza: 38/56 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **MPF2.5N** rappresenta una soluzione robusta e performante per chi desidera produrre pasta all'uovo artigianale con una resa oraria di 8 kg, mantenendo un controllo puntuale sulla qualità dell'impasto. La combinazione tra vasca inox, elica in ottone/bronzo, microinterruttore di sicurezza e trafile da 57 mm offre un ottimo equilibrio tra tradizione e funzionalità professionale.

Grazie alle dimensioni compatte, al peso contenuto e alla possibilità di integrare optional come tagliapasta elettronico, cavalletto e trafile aggiuntive, la MPF2.5N si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali che vogliono valorizzare la propria offerta con pasta

fresca fatta in casa, migliorando l'immagine del locale e la soddisfazione dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	38/56
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	60