

SKU: MPF4N

Fimar

MACCHINA PER LA PASTA FRESCA PROFESSIONALE Modello MPF4N Produzione oraria Kg/h 13 Capacità vasca 4 kg



Descrizione

Macchina per pasta fresca professionale MPF4N con vasca da 4 kg e produzione 13 kg/h

La macchina per pasta fresca professionale modello **MPF4N** è una impastatrice-estrusore progettata per la produzione continuativa di pasta all'uovo e altri impasti freschi in ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali. 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 4 kg** e una **produzione oraria di 13 kg/h**, la MPF4N consente di lavorare impasti in quantità adatte a locali che necessitano di una produttività elevata mantenendo alti standard qualitativi.

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** permette di utilizzare diverse trafile opzionali (non incluse) per ottenere molti formati di

pasta corta e lunga.

Il **microinterruttore su coperchio vasca** interrompe il funzionamento in caso di apertura, incrementando la sicurezza dell'operatore durante l'utilizzo. Di serie è previsto il **raffreddamento della zona di estrusione**, che aiuta a mantenere stabile la temperatura dell'impasto durante il passaggio attraverso la trafilatura.

Tagliapasta elettronico, utilizzo e accessori

La MPF4N è fornita **di serie con tagliapasta elettronico**, che consente di ottenere formati di pasta di lunghezza regolare senza intervento manuale, migliorando produttività e uniformità del prodotto. Il motore da **1 HP** con assorbimento di **300 W** alimentato a **230/400 V trifase 50 Hz** garantisce una lavorazione regolare anche con impasti consistenti.

Tra gli **optional non inclusi** è disponibile un **cavalletto dedicato**, utile per installare la macchina in posizione ergonomica nel laboratorio. Gli **accessori non inclusi** comprendono 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: 4 kg.
- Produzione oraria: 13 kg/h.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Vasca e gancio impastatore in acciaio inox.
- Elica in lega ottone/bronzo.
- Microinterruttore su coperchio vasca.
- Raffreddamento della zona di estrusione di serie.
- Diametro trafilatura: 57 mm.
- Potenza motore: 1 HP.
- Assorbimento: 300 W.
- Alimentazione: 230/400 V trifase 50 Hz.
- In dotazione: tagliapasta elettronico.
- Optional non inclusi: cavalletto.
- Accessori non inclusi: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.
- Peso: 42 kg.
- Dimensioni imballo: 740 x 460 x 670 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 35 cm.
- Profondità: 76 cm.
- Altezza: 45/64 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca professionale **MPF4N** è la scelta ideale per chi necessita di una **impastatrice-estrusore ad alta resa**, capace di combinare una vasca da 4 kg con una produzione di 13 kg/h, tagliapasta elettronico di serie e raffreddamento della zona di estrusione.

Grazie alla struttura robusta, ai componenti in acciaio inox, all'elica in ottone/bronzo e alla possibilità di utilizzare diverse trafile opzionali, questo modello si inserisce perfettamente in ristoranti,

gastronomie e laboratori artigianali che vogliono ampliare o strutturare la produzione di pasta fresca, migliorando la qualità percepita e l'efficienza del lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45/64
Lunghezza (cm)	35
Profondità (cm)	76