

SKU: MPF8N

Fimar

MACCHINA PER LA PASTA FRESCA PROFESSIONALE Modello MPF8N Produzione oraria Kg/h 25 Capacità vasca 8 kg



Descrizione

Macchina per pasta fresca professionale MPF8N con vasca da 8 kg e produzione 25 kg/h

La macchina per pasta fresca professionale modello **MPF8N** è una impastatrice-estrusore pensata per laboratori, ristoranti, pastifici artigianali e gastronomie che necessitano di una produzione costante e affidabile di pasta all'uovo e altri impasti freschi. La **struttura rivestita con vernice antigraffio** assicura robustezza e resistenza nel tempo, mentre la **vasca e il gancio impastatore in acciaio inox** garantiscono igiene e facilità di pulizia nelle lavorazioni quotidiane.

Grazie alla **capacità vasca di 8 kg** e alla **produzione oraria di 25 kg/h**, la MPF8N è ideale per attività con volumi di lavoro medio-alti che vogliono gestire internamente la produzione di pasta fresca, migliorando qualità e marginalità del prodotto finito.

Caratteristiche principali

Il gruppo di lavoro è dotato di **elica in lega ottone/bronzo**, soluzione che conferisce alla pasta una superficie leggermente ruvida, perfetta per trattenere i condimenti e valorizzare i piatti in carta. La **trafila da ø 78 mm** permette l'utilizzo di numerose trafile opzionali (non incluse) per realizzare

diversi formati di pasta lunga e corta.

La macchina integra un **microinterruttore sul coperchio vasca**, che ferma immediatamente il funzionamento in caso di apertura, incrementando la sicurezza dell'operatore. Di serie è previsto il **raffreddamento della zona di estrusione**, utile per mantenere controllata la temperatura dell'impasto durante il passaggio in trafilatura e preservarne la struttura.

Tagliapasta elettronico e dotazioni

La MPF8N viene fornita **di serie con tagliapasta elettronico**, che consente di regolare e standardizzare la lunghezza dei formati estrusi, riducendo gli scarti e velocizzando il lavoro. Il motore da **1,3 HP** con assorbimento di **300 W** e alimentazione **230/400 V trifase 50 Hz** assicura una spinta costante anche con impasti più consistenti.

Tra gli **accessori non inclusi** sono disponibili trafile in lega ottone/bronzo per diversi formati di pasta, che permettono di ampliare facilmente la gamma prodotti offerta al cliente finale e di personalizzare la proposta in base al menu del locale.

Specifiche tecniche

- Capacità vasca: 8 kg.
- Produzione oraria: 25 kg/h.
- Trafila: ø 78 mm.
- 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.
- Potenza: 1,3 HP.
- Assorbimento: 300 W, 230/400 V trifase 50 Hz.
- In dotazione: tagliapasta elettronico.
- Accessori non inclusi: trafile in lega ottone/bronzo in diversi formati.
- Peso: 87 kg.
- Dimensioni imballo: 850 x 670 x 920 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 45 cm.
- Profondità: 72 cm.
- Altezza: 75/99 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca professionale **MPF8N** rappresenta una soluzione completa per chi cerca una **impastatrice-estrusore ad alta produttività**, capace di coniugare una vasca da 8 kg con una resa di 25 kg/h, tagliapasta elettronico di serie e raffreddamento della zona di estrusione.

La combinazione tra struttura robusta, componenti in acciaio inox, elica in ottone/bronzo e ampia scelta di trafile opzionali rende questo modello ideale per ristoranti, pastifici artigianali e gastronomie che desiderano aumentare la produzione di pasta fresca, migliorando al tempo stesso costanza qualitativa, organizzazione del lavoro e immagine del locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75/99
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	72