

SKU: PF15E

Fimar

Macchina per la pasta fresca Modello PF15E Produzione oraria 5 Kg/h



Descrizione

Macchina per pasta fresca PF15E con vasca estraibile da 1,5 kg

La macchina per pasta fresca modello **PF15E** è progettata per impastare ed **estrudere impasti in diversi formati**, risultando ideale per ristoranti, gastronomie, piccole produzioni artigianali e laboratori che desiderano offrire pasta fresca fatta in casa. L'**utensile impastatore** e l'**elica in acciaio inox AISI 304** garantiscono igiene, robustezza e facilità di pulizia, assicurando una lavorazione professionale e costante dell'impasto.

Con una **capacità vasca di 1,5 kg** e una **produzione oraria variabile da 2,5 a 5 kg/h**, la PF15E permette di soddisfare le esigenze di locali con volumi medio-bassi, ottimizzando tempi e processi di impasto senza rinunciare alla qualità del prodotto finito.

Caratteristiche principali

La macchina è dotata di **vasca completamente estraibile**, che consente un lavaggio semplice e rapido, facilitando le operazioni di sanificazione a fine servizio. Il **coperchio con feritoie** permette l'inserimento degli ingredienti anche durante la lavorazione, rendendo possibile la correzione dell'impasto in tempo reale senza interrompere il ciclo.

Il **microinterruttore di sicurezza sul coperchio vasca** interrompe il funzionamento in caso di apertura, aumentando il livello di sicurezza per l'operatore. La macchina utilizza **trafile con diametro 50 mm** (non incluse), che permettono di realizzare una vasta gamma di formati di pasta corta e lunga in base alle esigenze del menu.

Utilizzo e ambito di applicazione

La PF15E è adatta alla preparazione di impasti per pasta all'uovo e altri impasti freschi destinati a formati estrusi, offrendo una resa oraria ideale per ristoranti e gastronomie che vogliono produrre pasta internamente senza dover ricorrere a macchinari di grandi dimensioni. L'utilizzo risulta intuitivo e alla portata anche di personale non altamente specializzato.

Grazie alla struttura compatta e alla vasca estraibile, la macchina si integra facilmente su banchi di lavoro esistenti, occupando poco spazio e semplificando al contempo le fasi di pulizia e manutenzione ordinaria.

Specifiche tecniche

- Assorbimento: 0,25 kW.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Produzione oraria: 2,5 ÷ 5 kg/h.
- Capacità vasca: 1,5 kg.
- Diametro trafile: 50 mm.
- Utensile impastatore ed elica in acciaio inox AISI 304.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca.
- Coperchio con feritoie per inserimento ingredienti durante la lavorazione.
- Vasca completamente estraibile per un facile e rapido lavaggio.
- Prodotta in Romagna.
- Trafile escluse.
- Peso: 16 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 24,1 cm.
- Profondità: 52,5 cm.
- Altezza: 31,7 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **PF15E** rappresenta una soluzione compatta e affidabile per chi desidera produrre pasta artigianale con una resa oraria fino a 5 kg, mantenendo elevati standard di qualità e sicurezza. La vasca estraibile, l'elica e l'impastatore in acciaio inox AISI 304 e il coperchio con feritoie rendono la gestione dell'impasto pratica e flessibile durante tutte le fasi di lavorazione.

Grazie alle dimensioni ridotte, al peso contenuto e alla possibilità di utilizzare diverse trafile (non incluse), la PF15E si inserisce perfettamente in ristoranti, gastronomie e piccoli laboratori che vogliono arricchire la propria offerta con pasta fresca fatta in casa, migliorando la percezione di qualità e la soddisfazione dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31.7
Lunghezza (cm)	24.1
Profondità (cm)	52.5