

SKU: PF25EN

Fimar

Macchina per la pasta fresca Modello PF25EN con vasca completamente estraibile



Descrizione

Macchina per pasta fresca PF25EN con vasca completamente estraibile

La macchina per pasta fresca modello **PF25EN** è una impastatrice-estrusore professionale progettata per la produzione di pasta all'uovo e altri impasti freschi in **ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali**. La **vasca completamente estraibile** facilita le operazioni di lavaggio e sanificazione, mentre la struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce elevati standard di igiene e resistenza all'usura quotidiana.

Grazie a una **capacità vasca di 2 kg** e a una **produzione oraria di 8 kg/h**, la PF25EN consente di ottenere in poco tempo grandi quantità di impasto pronto per l'estrusione, ottimizzando i flussi di lavoro e assicurando un prodotto omogeneo e di qualità costante.

Caratteristiche principali

La macchina è dotata di **pannello comandi digitale e programmabile**, che permette di gestire con precisione i cicli di impasto ed estrusione in base alle esigenze produttive. La **bocca di estrusione** è abbinata a un **coltello tagliapasta elettronico**, ideale per ottenere formati di pasta di lunghezze regolari senza interventi manuali.

La PF25EN utilizza **trafile in bronzo**, soluzione che conferisce alla pasta una superficie leggermente ruvida, perfetta per trattenere i condimenti. La potenza installata è di **0,37 kW**, con alimentazione **230-400 V / 3N / 50 Hz** oppure **230 V / 1N / 50 Hz** a seconda della configurazione scelta,

rendendo la macchina adatta sia a impianti trifase sia monofase.

Struttura, vasca e materiali

La macchina presenta **vasca con supporto e carcassa in acciaio inox AISI 304**, materiale che garantisce durata nel tempo, facilità di pulizia e totale compatibilità con l'uso alimentare. Il **coperchio grigliato** consente il controllo visivo dell'impasto e l'eventuale aggiunta di ingredienti in sicurezza, nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza.

La base è realizzata in **acciaio verniciato antigraffio**, che protegge la struttura da urti e abrasioni in ambienti di lavoro intensivi. La combinazione tra componenti in acciaio inox e bronzo assicura una macchina robusta, affidabile e adatta a un uso professionale continuativo.

Specifiche tecniche

- Pannello comandi digitale e programmabile.
- Bocca di estrusione con coltello tagliapasta elettronico.
- Vasca completamente estraibile per il lavaggio.
- Vasca con supporto e carcassa in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio grigliato.
- Base in acciaio verniciato antigraffio.
- Trafile in bronzo.
- Potenza: 0,37 kW.
- Alimentazione: 230-400 V / 3N / 50 Hz oppure 230 V / 1N / 50 Hz.
- Peso netto: 26,5 kg.
- Peso lordo: 33,5 kg.
- Dimensioni imballo: 650 x 390 x 560 mm.
- Volume imballo: 0,141 m³.
- Produzione oraria: 8 kg/h.
- Capacità vasca: 2 kg.
- Diametro trafile: 57 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 31 cm.
- Profondità: 55 cm.
- Altezza: 42 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **PF25EN** è la scelta ideale per chi necessita di una **impastatrice-estrusore compatta** ma performante, capace di coniugare produzione fino a 8 kg/h, facilità di lavaggio grazie alla vasca estraibile e qualità della pasta garantita dalle trafile in bronzo. Il pannello digitale programmabile e il tagliapasta elettronico permettono di lavorare in modo preciso e ripetibile, riducendo gli sprechi e i tempi morti.

Grazie alle dimensioni contenute, alla struttura in acciaio inox e alla versatilità di utilizzo, questo modello si integra perfettamente in ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali che vogliono ampliare o strutturare la produzione di pasta fresca, migliorando l'organizzazione del lavoro e la percezione di qualità da parte dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	31
Profondità (cm)	55