

SKU: PF40EN

Fimar

Macchina per la pasta fresca Modello PF40EN Bocca di estrusione raffreddata ad acqua



Descrizione

Macchina per pasta fresca PF40EN con bocca di estrusione raffreddata ad acqua

La macchina per pasta fresca modello **PF40EN** è una impastatrice-estrusore professionale progettata per la produzione continua di pasta fresca in ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali. La **bocca di estrusione raffreddata ad acqua** con **coltello tagliapasta elettronico** consente di ottenere formati di pasta omogenei e regolari, garantendo nel contempo il controllo della temperatura dell'impasto durante l'estrusione.

La **vasca completamente estraibile** con capacità di **4 kg** facilita le operazioni di lavaggio e sanificazione, rendendo la PF40EN particolarmente adatta a contesti professionali che richiedono frequenti cicli di produzione e pulizia.

Caratteristiche principali

La PF40EN è dotata di **pannello comandi digitale e programmabile**, che permette di

personalizzare i cicli di impasto ed estrusione in base alle esigenze produttive, semplificando il lavoro dell'operatore e garantendo risultati costanti. La bocca di estrusione raffreddata ad acqua mantiene sotto controllo il riscaldamento dell'impasto, preservando struttura e qualità del prodotto finale anche in caso di lavorazioni prolungate.

Le **trafile in bronzo** consentono di ottenere una pasta con superficie leggermente ruvida, ideale per trattenere i condimenti. La potenza installata è di **0,75 kW**, con alimentazione **230-400 V / 3N / 50 Hz** oppure **230 V / 1N / 50 Hz**, in funzione della configurazione scelta, rendendo il modello adatto sia ad impianti trifase che monofase.

Struttura, vasca e materiali

La macchina presenta **vasca con supporto e carcassa in acciaio inox AISI 304**, che garantisce resistenza meccanica, igiene e facilità di pulizia, mentre la **base in acciaio verniciato antigraffio** protegge la struttura dagli urti e dagli stress tipici degli ambienti di lavoro intensivi. Il **coperchio grigliato** consente il controllo visivo dell'impasto e l'inserimento degli ingredienti nel rispetto delle norme di sicurezza.

La vasca estraibile rende rapido il lavaggio a fine ciclo, riducendo i tempi di fermo macchina. Il design compatto e verticale aiuta a ottimizzare gli spazi in laboratorio, integrando la PF40EN facilmente con altre attrezzature di produzione pasta.

Specifiche tecniche

- Pannello comandi digitale e programmabile.
- Bocca di estrusione raffreddata ad acqua.
- Coltello tagliapasta elettronico.
- Vasca completamente estraibile per il lavaggio.
- Vasca con supporto vasca e carcassa in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio grigliato.
- Base in acciaio verniciato antigraffio.
- Trafile in bronzo.
- Potenza: 0,750 kW.
- Alimentazione: 230-400 V / 3N / 50 Hz - 230 V / 1N / 50 Hz.
- Peso netto: 35 kg.
- Peso lordo: 46 kg.
- Dimensioni imballo: 700 x 460 x 770 mm.
- Volume imballo: 0,25 m³.
- Produzione oraria: 13 kg/h.
- Capacità vasca: 4 kg.
- Diametro trafile: 57 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 32 cm.
- Profondità: 59,5 cm.
- Altezza: 52,5 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **PF40EN** è la scelta ideale per chi necessita di una **impastatrice-**

estrusore compatta ma ad alta resa, capace di produrre fino a 13 kg di pasta all'ora con una vasca da 4 kg facilmente lavabile. La bocca raffreddata ad acqua, le trafile in bronzo e il tagliapasta elettronico assicurano una pasta di alta qualità con formati regolari e una struttura adatta a trattenere i condimenti.

Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304, al pannello digitale programmabile e alla versatilità di alimentazione, questo modello si integra perfettamente in ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali che vogliono strutturare o ampliare la produzione di pasta fresca, migliorando l'efficienza produttiva e la percezione di qualità da parte della clientela.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	52.5
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	59.5