

SKU: OM4002

Ristosubito

Torchietto pasta manuale con elica in ottone Omra Modello OM4002



Descrizione

Torchietto pasta manuale con elica in ottone Omra Modello OM4002

Il torchietto pasta manuale Omra modello OM4002 è pensato per chi desidera realizzare pasta fresca con un risultato dal gusto autentico e dalla consistenza artigianale. L'elica in ottone lavora l'impasto in modo uniforme, accompagnandolo verso la trafilatura e garantendo una spinta costante, ideale per ottenere formati regolari e ben definiti.

Caratteristiche del torchietto Omra OM4002

La struttura compatta rende questo torchietto facilmente collocabile su qualsiasi piano di lavoro, risultando pratico sia in ambienti domestici sia in piccole attività di ristorazione, agriturismi o laboratori che producono piccole quantità di pasta fresca. Il funzionamento manuale permette di lavorare senza necessità di corrente elettrica, mantenendo il pieno controllo sulla velocità di estrusione e sulla lavorazione dell'impasto.

In dotazione sono presenti 3 trafile in ottone, che consentono di realizzare diversi formati di pasta a seconda del tipo di ricetta che si vuole proporre. L'ottone è un materiale tradizionalmente usato

nella produzione di pasta perché favorisce una superficie leggermente ruvida, ideale per trattenere i condimenti e valorizzare ogni preparazione.

Specifiche tecniche

- Elica in ottone per una spinta efficace e regolare dell’impasto.
- In dotazione 3 trafile in ottone per diversi formati di pasta.
- Funzionamento manuale con manovella, senza alimentazione elettrica.
- Struttura compatta, adatta a piani di lavoro domestici e professionali.
- Ideale per pasta fresca fatta in casa, agriturismi, gastronomie e piccole cucine.

Vantaggi per uso domestico e professionale

Scegliere il torchietto pasta manuale Omra OM4002 significa puntare su uno strumento solido e affidabile, che unisce la tradizione della lavorazione manuale alla qualità dei materiali professionali. L’ottone impiegato per elica e trafile contribuisce a ottenere una pasta con ottima tenuta in cottura e una finitura ideale per trattenere salse e condimenti.

Grazie alla possibilità di abbinare trafile opzionali dedicate a formati specifici, è uno strumento che si presta a essere ampliato nel tempo in funzione delle esigenze del locale o della famiglia. È una soluzione pratica per differenziare l’offerta, proporre pasta fresca del giorno e valorizzare ricette regionali e creative con un investimento contenuto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	OM4002