

SKU: OM4003

Ristosubito

Torchietto pasta manuale con elica in ottone Omra Modello OM4003



Descrizione

Torchietto pasta manuale con elica in ottone Omra Modello OM4003

Il torchietto pasta manuale Omra modello OM4003 è pensato per chi desidera realizzare pasta fresca con una lavorazione tradizionale e un risultato dal gusto autentico. L'elica in ottone accompagna l'impasto verso la trafilatura in modo costante e regolare, consentendo di ottenere formati definiti e una pasta dalla consistenza artigianale.

Caratteristiche del torchietto Omra OM4003

Grazie alla sua struttura compatta, il torchietto OM4003 si inserisce facilmente su qualsiasi piano di lavoro, risultando pratico sia in ambito domestico sia in piccole cucine professionali, agriturismi o laboratori che producono pasta fresca in quantità contenute. Il funzionamento manuale tramite manovella non richiede alimentazione elettrica, permettendo di lavorare in piena autonomia e di gestire la velocità di estrusione in base al tipo di impasto.

La dotazione prevede sia trafile in ottone sia trafile in resina, così da poter spaziare tra diversi formati di pasta e ottenere risultati differenti a seconda delle ricette. L'ottone garantisce una superficie leggermente ruvida, ideale per trattenere il condimento, mentre le trafile in resina offrono una lavorazione più delicata e versatile per impasti variati.

Specifiche tecniche

- Elica in ottone per una spinta efficace e uniforme dell'impasto.
- In dotazione 3 trafile in ottone e 8 trafile in resina per molteplici formati di pasta.
- Funzionamento manuale con manovella, senza necessità di corrente elettrica.
- Struttura compatta, adatta a piani di lavoro domestici e professionali.
- Indicata per pasta fresca fatta in casa, agriturismi, gastronomie e piccole cucine.

Vantaggi per uso domestico e professionale

Con il torchietto pasta manuale Omra OM4003 puoi offrire pasta fresca del giorno valorizzando ingredienti semplici e ricette tradizionali, con un investimento contenuto e una gestione estremamente intuitiva. La combinazione di elica e trafile in ottone permette di ottenere una pasta con ottima tenuta in cottura e una texture perfetta per salse e sughi.

La presenza del doppio set di trafile, in ottone e in resina, rende questo torchietto una soluzione flessibile e facilmente adattabile alle esigenze del locale o della famiglia, ideale per chi vuole differenziarsi puntando sulla qualità artigianale e sulla personalizzazione dei formati di pasta proposti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	OM4003