

SKU: 40115052

Sirman

Macchina per la pasta Modello Concerto 5
Capacità vasca: lt 10 Capacità impasto: kg 4
Produzione/h.: kg/h. 8



Descrizione

Macchina per pasta Concerto 5 con vasca da 10 litri e produzione 8 kg/h

La macchina per la pasta modello **Concerto 5** è una impastatrice-estrusore professionale pensata per le esigenze di **piccoli e medi ristoranti**, gastronomie e laboratori che desiderano produrre pasta fresca in modo pratico, veloce e continuativo. La **costruzione in acciaio inox AISI 304** garantisce igiene, robustezza e resistenza all'usura, mentre il design compatto facilita l'inserimento della macchina in qualsiasi ambiente di lavoro.

Con una **capacità vasca di 10 litri** e una **capacità di impasto di 4 kg**, Concerto 5 consente di lavorare impasti in quantità adeguate alla produzione giornaliera di locali di medie dimensioni, raggiungendo una **produzione oraria di 8 kg/h** e ottimizzando tempi e flussi operativi.

Caratteristiche principali

La macchina è equipaggiata con un **potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio**, che assicura un funzionamento fluido, silenzioso e affidabile anche in caso di utilizzo intensivo. La **pala impastatrice performante facilmente rimovibile** permette di ottenere impasti omogenei e facilita le operazioni di pulizia a fine ciclo.

Il **coperchio in acciaio inox interbloccato** garantisce sicurezza durante la lavorazione, interrompendo il funzionamento in caso di apertura. La **tramoggia pratica e rimovibile** è studiata per versare la parte liquida della ricetta in modo ottimale, migliorando l'idratazione dell'impasto. Il **sistema di ventilazione forzata temporizzata**, attivo anche a motore spento, contribuisce a mantenere sotto controllo la temperatura dei componenti interni.

Struttura, componenti e comandi

Concerto 5 è dotata di **coclea e ghiera in acciaio inox**, che assicurano lunga durata e totale compatibilità con l'uso alimentare. I **comandi in acciaio inox IP67** offrono un elevato grado di protezione contro polvere e umidità, aumentando l'affidabilità della macchina in ambiente professionale.

È disponibile anche una versione con **carena color rosso**, per chi desidera abbinare funzionalità e cura estetica dell'attrezzatura. L'ampia disponibilità di **trafile in bronzo** consente di produrre numerosi formati di pasta, ottenendo una superficie ruvida ideale per trattenere i condimenti.

Specifiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Pala impastatrice performante facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Coclea e ghiera in acciaio inox.
- Comandi in acciaio inox IP67.
- Disponibile anche con carena color rosso.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Motorino tagliapasta con variatore opzionale.
- Potenza: 750 W.
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz.
- Capacità vasca: 10 litri.
- Capacità impasto: 4 kg.
- Produzione oraria: 8 kg/h.
- Diametro trafile: 75 mm.
- A: 226 mm.
- B: 476 mm.
- C: 305 mm.
- D: 665 mm.
- E: 442 mm.
- F: 630 mm.
- G: 50 mm.
- H: 391 mm.
- Peso netto: 42 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 30,5 cm.
- Profondità: 66,5 cm.
- Altezza: 63 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta **Concerto 5** è la soluzione ideale per chi cerca una **impastatrice-estrusore compatta e performante**, capace di coniugare capacità di impasto da 4 kg, produzione oraria di 8 kg/h e grande facilità di pulizia grazie alla pala rimovibile e alle superfici in acciaio inox. Il motore ventilato con riduzione a bagno d’olio e i comandi IP67 assicurano affidabilità e sicurezza in ogni condizione di lavoro.

Grazie alla possibilità di utilizzare numerose trafile in bronzo e all’optional del motorino tagliapasta con variatore, questo modello si adatta perfettamente a ristoranti e gastronomie che vogliono elevare la propria offerta con pasta fresca fatta in casa, migliorando la qualità percepita e la soddisfazione dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63
Lunghezza (cm)	30.5
Profondità (cm)	66.5