

SKU: 40116002

Sirman

Macchina per la pasta Modello Sinfonia2 Capacità vasca: lt 6 Capacità impasto: kg 2,5 Produzione/h kg/h. 5



Descrizione

Macchina per pasta fresca Sinfonia2 con vasca da 6 litri e produzione 5 kg/h

La macchina per la pasta modello **Sinfonia2** è una impastatrice-estrusore compatta pensata per le esigenze di **piccoli e medi ristoranti**, gastronomie e laboratori che desiderano produrre pasta fresca in modo pratico e veloce. La **costruzione in acciaio inox AISI 304** assicura elevati standard di igiene, robustezza e resistenza all'usura, rendendo la macchina adatta a un utilizzo professionale continuativo.

Con una **capacità vasca di 6 litri** e una **capacità di impasto di 2,5 kg**, la Sinfonia2 permette di lavorare quantità di impasto adeguate per la produzione giornaliera di pasta fresca, raggiungendo una **produzione oraria di 5 kg/h** e ottimizzando tempi e flussi di lavoro in cucina.

Caratteristiche principali

La macchina è dotata di una **performante pala impastatrice facilmente rimovibile**, che consente di ottenere impasti omogenei e di pulire il componente in modo rapido al termine del lavoro. Il **coperchio in acciaio inox interbloccato** garantisce sicurezza durante la lavorazione,

interrompendo il funzionamento in caso di apertura.

La **pratica tramoggia rimovibile** permette di versare in modo ottimale la parte liquida della ricetta, migliorando l'idratazione dell'impasto. La macchina è equipaggiata con **coclea, bocca e ghiera in acciaio inox**, mentre le **trafile in bronzo** (ampia disponibilità) conferiscono alla pasta una superficie ruvida, perfetta per trattenere i condimenti.

Struttura, componenti e sicurezza

La vasca è realizzata in **alluminio anodizzato**, materiale idoneo al contatto con alimenti e semplice da pulire. I **comandi IP54** proteggono la parte elettrica da polvere e spruzzi, aumentando la sicurezza e l'affidabilità in ambiente di lavoro. Il **sistema di ventilazione forzata**, attivo anche a motore spento, contribuisce a mantenere sotto controllo la temperatura dei componenti interni, prolungando la vita utile della macchina.

La Sinfonia2 è alimentata con **motore monofase da 370 W (0,50 HP)**, con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio, soluzione che assicura trasmissione fluida del movimento, silenziosità e affidabilità nel tempo anche in caso di uso intensivo.

Specifiche tecniche

- Pala impastatrice performante facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Tramoggia rimovibile per versare la parte liquida.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Vasca in alluminio anodizzato.
- Comandi IP54.
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.
- Potenza: 370 W (0,50 HP).
- Alimentazione: 1ph (monofase).
- Capacità vasca: 6 litri.
- Capacità impasto: 2,5 kg.
- Produzione oraria: 5 kg/h.
- Diametro trafile: 59 mm.
- Peso netto: 28 kg.
- Dimensioni imballo: 580 x 750 x 800 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 26,3 cm.
- Profondità: 57,7 cm.
- Altezza: 48,9 cm.

Optional

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità (optional).

Vantaggi e utilizzo

La macchina per pasta fresca **Sinfonia2** è la soluzione ideale per chi cerca una **impastatrice-estrusore compatta** e facile da pulire, capace di coniugare qualità dell'impasto, sicurezza e

semplicità d'uso. La costruzione in acciaio inox AISI 304, i comandi IP54 e il sistema di ventilazione forzata rendono questa macchina affidabile anche in contesti professionali con ritmi di lavoro sostenuti.

Grazie alla vasca da 6 litri, alla produzione oraria di 5 kg/h e alla disponibilità di trafile in bronzo e optional come il motorino tagliapasta, Sinfonia2 si adatta perfettamente a ristoranti e gastronomie che vogliono proporre pasta fresca fatta in casa, migliorando la qualità percepita dell'offerta e la soddisfazione della clientela.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	48.9
Lunghezza (cm)	26.3
Profondità (cm)	57.7