

PASTABELLA 50

Macchina per la produzione di pasta fresca

IPBAKE

© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711



Macchina per la produzione di pasta fresca di vario tipo, con mescolatore e coclea di estrusione, adatta a piccole realtà o per uso domestico, con produzione oraria massima di 5 Kg e capacità vasca pari a 1,8 Kg.

- Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera con guarnizioni di tenuta tipo long-life.
- Azionamento con un motore, trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione e catena per il mescolatore.
- Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, con spina.
- Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi.
- Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia.
- Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafila.
- Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghier

Italian design

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 0.38 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 22 kg
Capacità impasto: 1.2 kg
Produzione oraria: 2,5 kg/h



Gruppo motore coltello pasta corta a richiesta

Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.

