

SIRPASTA XP

macchine per la pasta fresca
pasta machine



- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria che permette di idratare perfettamente tutto l'impasto
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Efficiente motore ventilato assicura una produttività costante e continua
- Pulsanti inox IP 67
- Coperchio con interblocco di sicurezza
- Coclea e corpo bocca in acciaio inox

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Compatibile con Raviolatrice RAVIOMATIC
- Trafilè in bronzo con ampia disponibilità di formati
- Pastastation
- SRCS scheda controllo remoto

- Easy and fast mixing with the planetary spiral system which allows you to hydrate the whole mix perfectly
- Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing
- Efficient, fan-cooled motor ensures constant, non-stop productivity
- IP 67 stainless steel buttons
- Lid with safety interlock device
- Feeder screw, opening unit made of stainless steel

Options:

- Variable-speed pasta cutter
- Compatible with the RAVIOMATIC ravioli maker
- Bronze dies with wide availability of formats
- Pastastation
- SRCS wifi control board



Optional



Tagliapasta
Pasta cutter



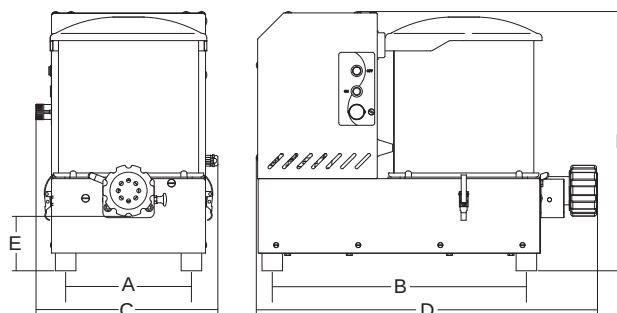
Chiusura bocca per impasto
Gate closure for mixing



Impasto
Dough



Vaschetta per liquidi
Liquid distribution hopper



						A	B	C	D	E	F			
	watt/HP	1ph	lt	kg	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sirpasta XP	750/1		20	4.2	75	245	495	354	665	106	505	52	760x640x740	67