

- IT** Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304 - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca.
- EN** Machine to mix and mould egg mixtures pasta in different shapes. Structure coated with scratch-proof paint - AISI 304 stainless steel bowl and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid.
- FR** Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve et crochet pétrisseur en acier inox AISI 304 - hélice en alliage laiton/bronze - microinterrupteur sur le couvercle de la cuve.
- DE** Knet- und Extrudiermaschine für Eimischungen in verschiedenen Formaten. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Schüssel und Knethaken aus Edelstahl AISI 304 - Spirale aus Messing und Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel.
- ES** Máquina para amasar y extrudir masas con huevo de diferentes formatos. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - bol y gancho amasador de acero inoxidable AISI 304 - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en la tapa del bol.
- RU** Тестомес-экструдер для яичных смесей различных форматов. Корпус покрыт устойчивой к царапинам краской - дежа и месильный крюк из нержавеющей стали AISI 304 - спирали из латуни и бронзового сплава - микровыключатель на крышке контейнера.

* Trafile escluse.
Without mould.
Filières exclues.
Nudeleinsätze ausgeschlossen.
Moldes no incluidos.
Фильера исключен.



OPTIONAL



	MPF1.5N	
	0,3 kW (0,4 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	5 Kg/h	
	1,5 Kg	
	ø 50 mm*	
	250 x 480 x 290÷460(h) mm	
	18 Kg	
	20 Kg	
	320 x 590 x 410(h) mm	
	0,077 m³	
	1210 €	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	

	ACCARMPF			
	580 x 440 x 560(h) mm			
		12,2 Kg		13,6 Kg
		640 x 430 x 610(h) mm		0,168 m³
	240 €			