



- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria
- Capienza vasca 20 lt per un impasto da 4 Kg (3 Kg farina)
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Coclea inox e corpo trafilante in bronzo al nickel
- Trafilante in bronzo da 75 mm con ampia disponibilità di formati
- Motorino tagliapasta a velocità variabile di serie.
- Alla macchina Sirpasta Plus, impastatrice con trafilante, si possono successivamente applicare: Sfogliatrice Automatica PIACENZA con rulli da 120 mm. A questa si possono aggiungere poi: 3 diversi cassettei per tagliatelle da 4, 6 o 8 mm Accessorio Raviolatrice BOLOGNA a sfoglia singola
- Potenza motore HP 0,75 230V
- Peso macchina 22 Kg

Accessorio Sfogliatrice PIACENZA

- Da applicarsi solamente all'impastatrice Sirpasta
- Cassettei per tagliatelle da 4, 6 o 8 mm
- Peso accessorio: 10 Kg

Accessorio Raviolatrice BOLOGNA

La Raviolatrice BOLOGNA è applicabile solo sulla sfogliatrice, quindi sull'impastatrice Sirpasta o sulla macchina indipendente Sfogliatrice COMO

- Peso accessorio: 15 Kg
- Produzione oraria: 22-33 ravioli/minuto



Sirpasta smontata



Impasto



Spaghetti



Fusilli



Sirpasta e Piacenza,
Pastasfoglia



Sirpasta e Piacenza,
Tagliatelle



Sirpasta, Piacenza e
Bologna