

SIRPASTA

*macchine per la pasta fresca
pasta machines*

SIRpasta e SIRpasta Plus

- 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 trafilina in bronzo al nickel.
- Trafilina in bronzo da 75 mm con ampia disponibilità di formati.
- Motorino tagliapasta a velocità variabile standard per SIRpasta Plus, opzionale per SIRpasta.

Alla SIRpasta Plus si possono successivamente applicare:

- Sfoliatrice Automatica PIACENZA con rulli da 120 mm.

A questa si possono aggiungere:

- 5 diversi cassetti per tagliatelle da 2-5-6-8-10 mm.
- Accessorio Raviolatrice BOLOGNA a sfoglia singola.
- Potenza motore HP 0,75 230V.
- Peso macchina 22 Kg.

SIRpasta and SIRpasta Plus

- Planetary spiral mixer for easy and fast dough mixing.
- Bowl capacity 20 Lt for 4 Kg dough (3 Kg flour).
- Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing.
- Stainless steel worm and nickel bronze extruder head.
- 75 mm bronze die with large availability of pasta shapes.

Pasta cutter with variable speed (standard on SIRpasta Plus, optional on SIRpasta).

Optional accessories (SIRpasta Plus only):

- Automatic Sheeter PIACENZA with 120 mm rollers.
- More accessories can be then connected to the Sheeter:
- 5 size Tagliatelle maker, 2-5-6-8-10 mm.
 - Ravioli maker BOLOGNA working on a single pasta sheet.
 - Motor power HP 0,75 230V.
 - Net weight 22 Kg.



SIRPASTA PLUS



SIRPASTA



SIRPASTA PLUS



SIRPASTA



BOLOGNA



PIACENZA

Accessorio Sfoiatrice PIACENZA

- Da applicarsi solamente all'impastatrice SIRpasta Plus
- Cassetti per tagliatelle
- Peso accessorio: 10 Kg

Accessorio Raviolatrice BOLOGNA

- La Raviolatrice BOLOGNA è applicabile solo sulla sfogliatrice PIACENZA, quindi sulla SIRpasta Plus o sulla macchina indipendente Sfoiatrici COMO
- Peso accessorio: 15 Kg
- Produzione oraria: 22-33 ravioli/minuto

Pasta Sheeter PIACENZA

- To be used with SIRpasta Plus only
- Tagliatelle maker
- Net weight: 10 Kg

Ravioli Maker BOLOGNA

- Ravioli maker BOLOGNA can be attached on the Sheeter PIACENZA only, then on the SIRpasta Plus or on the independent Sheeter COMO
- Net weight: 15 Kg
- Output: 22-33 ravioli/minute



SIRPASTA PLUS + PIACENZA



SIRPASTA PLUS + PIACENZA



SIRPASTA PLUS+PIACENZA+BOLOGNA

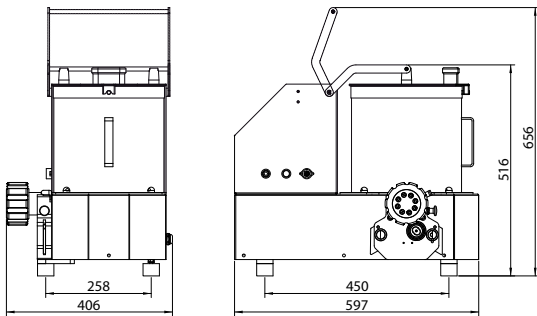
TRAFILE / DIES



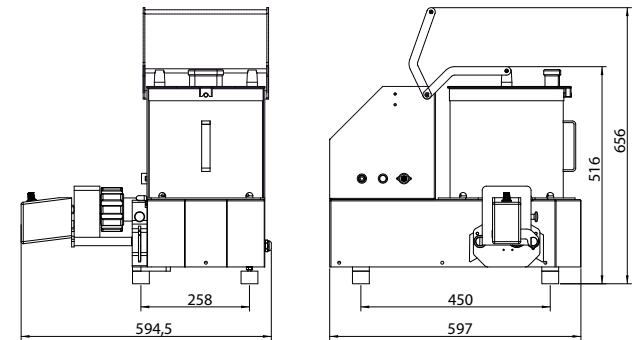
(*) Sfoglia regolabile larghezza sfoglia mm 170 sheet width mm 170

(*) Necessita del kit coltello inclinato per penne Requires kit knife inclined for penne

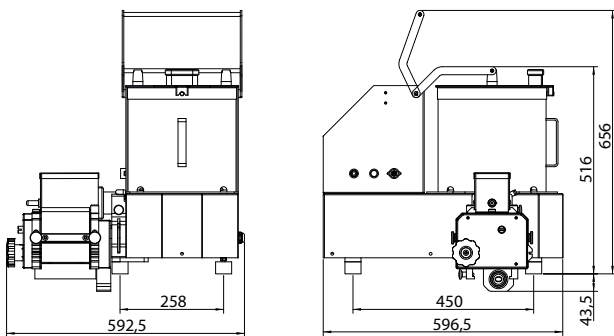
SIRPASTA



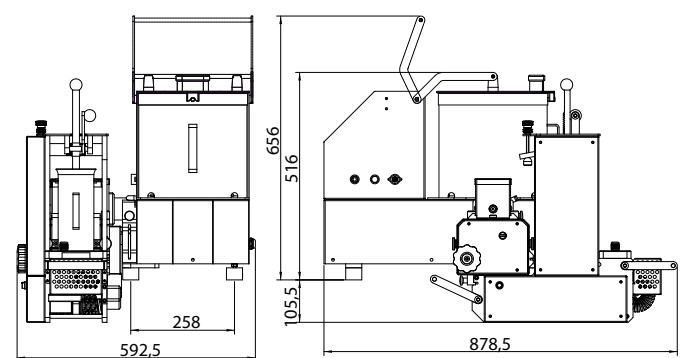
SIRPASTA PLUS



SIRPASTA PLUS + PIACENZA



SIRPASTA PLUS + PIACENZA + BOLOGNA



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Becken/Kapazität Capacité cuve	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	Trafilie Dies Mätrize Filtères	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		lt	kg	kg/h.	ø mm	kg	mm	kg
Sirpasta	550/0,75	230V/50Hz	20	4	16	75	22	840x840x850	37
Sirpasta Plus	550/0,75	230V/50Hz	20	4	16	75	24	840x840x850	39
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 電源	Capacidad línea Capacidade recipiente Объем емкости 攪拌桶容積	Capacidad de la pasta Capacidade da massa de pão Тесто потенциална 面团容量	Producción horaria Production Производство 产量/小时	Modelo Modele матрицы 冲模	Peso neto Peso líquido Bezirgely 淨重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包裝尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重