



SIRPASTA XP

macchine per la pasta fresca
pasta machine

- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria.
- Capienza vasca 20 Lt per un impasto da 4.2 Kg (3 Kg farina + 1.2 Kg uova).
- 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 inox e corpo trafilatura in bronzo al nickel.
- Trafilatura in bronzo con ampia disponibilità di formati.
- Motorino tagliapasta a velocità variabile opzionale.
- Collegabile con raviolatrice RAVIOMATIC

- *Planetary spiral mixer for easy and fast dough mixing.*
- *Tank capacity 20 Lt for a mix of 4.2 Kg (3 Kg flour + 1.2 Kg eggs).*
- *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.*
- *Stainless steel worm and nickel bronze extruder head.*
- *Bronze die with large availability of pasta shapes.*
- *Optional, variable-speed pasta cutter motor.*
- *Can be connected to RAVIOMATIC ravioli maker.*



SIRPASTA XP
con tagliapasta opzionale
optional pasta cutter



P. 66



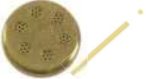














Impasto
Dough



Chiusura bocca per impasto
Gate closure for mixing



Trafile/Dies

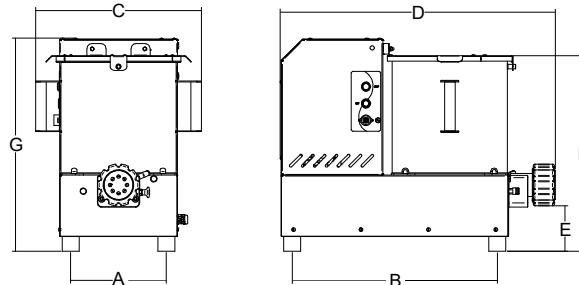
					
n. 9 Spaghetti mm 1,9	n. 13 Bigoli / Pici Toscani mm 3	n. 21 Linguine mm 3x1,6	n. 25 Spaghetti quadri mm 2	n. 32 Tagliolini mm 3,5	n. 34 Tagliatelle mm 6
					
n. 38 Pappardelle mm 15	n. 77 Maccheroni rigati mm 8	n. 91 Gramigne mm 3	n. 191 Gnocchetti sardi mm 19	n. 220 Caserecce Strozzapreti mm 3	n. 240 Fusilli mm 8,4
					
n. 116 (*) Penne	Sfoglia regolabile larghezza sfoglia mm 170 Adjustable sheeter Sheet width mm 170	Kit per trafila penne opzionale, trafila a parte Optional kit for "penne" die (die not included)		(*) Necessita del kit coltello inclinato per penne Requires kit knife inclined for penne	


















Vaschetta per liquidi opzionale
Optional liquid distribution hopper



SIRPASTA XP + RAVIOMATIC



															
	watt/HP	lt	kg	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Sirpasta XP	750/1	1ph	20	4,2	70	227	487	393	653	108	464	505	52	760x640x740	67