

Linea Pasta

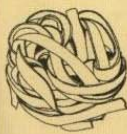
Teigwarenmaschine Typ Home

*Macchine per pasta fresca
Pasta-machines
Machines à pâtes
Nudelmaschinen*

La pasta ha conquistato il mondo. Farne a meno non sarebbe possibile, verrebbe a mancare uno degli alimenti più diffusi, apprezzati, anzi amati, tanto da diventare un simbolo.



E poi oggi, associata a legumi, ortaggi ed erbe aromatiche è considerata un cibo completo, ideale per risolvere con una sola portata l'intero pranzo.



Linea Pasta

Finalmente una macchina per la famiglia costruita con le stesse concezioni tecniche e la stessa robustezza delle grosse macchine per ristoranti e comunità. È pratica e di semplice uso, con la quale si possono riprodurre svariati tipi di pasta con qualsiasi farina: grano tenero, duro, integrale.

Con un po' di fantasia si possono fare paste colorate: rosse con pomodoro, verdi con spinaci, marroni con cacao. Paste lunghe per minestre asciutte o corte per maccheroni, minestre in brodo, minestrone.

È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere, offrendo la pasta all'uovo con la stessa spesa che si ha comprando la pasta secca senza uova.

Naturalmente si può fare la pasta senza uova utilizzando grano duro ed acqua ed avere quindi un notevole risparmio.

Albero impastatrice in acciaio inox. Albero a coclea smontabili per la pulizia. Corredata di n. 4 trafilè per la produzione di spaghetti, tagliatelle, fettuccine, maccheroni.

A richiesta altri tipi di trafilè quali lasagna, bucatini, maccheroncini, linguine, capelli d'angelo, ecc.

At last a household appliance built according to the same technical features and with the same sturdiness as the large restaurants and community machines. It is practical and simple to use. It is possible to produce various fresh paste with any type of flour, with or without eggs, and coloured paste: red with tomato sauce, green with spinach, brown with cocoa.

Long pastes for «pastasciutta». Short pastes for thin and vegetable soup, macaronis.

It is economic because it allows you to dose with pleasure the ingredients and you can offer every day fresh egg-paste at the same cost of a normal dry paste without eggs.

Of course you can make paste without eggs using hard corn and water so as to save you a lot.

Kneader shaft in stainless steel. Kneader shaft and cochlea removable for cleaning purpose.

Outfit: n.4 drawplates for spaghetti, macaronis, noodles, tagliatelles.

At your request other types as bucatini, pappardelle, linguine, capelli d'angelo, etc.

Voilà une machine pour la famille construite avec les mêmes conceptions techniques et la même solidité que les grosses machines pour Restaurants. Elle est d'emploi pratique et simple et on peut produire plusieurs types de pâte avec farine de blé tendre, dur ou intégral. On peut produire des pâtes aux ou sans oeufs et colorées: rouge au sauce tomate, vert aux épinards, marron au cacao.

Longues pâtes pour «pastasciutta», ou cortès pour soupes. Elle est économique car on peut doser les ingrédients à plaisir offrant la pâte aux oeufs au même prix que la pâte sèche sans oeufs.

Naturellement on peut aussi produire la pâte sans oeufs utilisant du blé dur et de l'eau, et avoir ainsi une considérable économie.

Arbre pétrisseuse en acier inox. Arbre et vis transporteuse démontables pour le nettoyage. Accessoires normaux: n. 4 moules pour la fabrication de: spaghetti, 2 types de nouilles, macaronis.

A la demande des autres modèles quels bucatini, pappardelle, maccheroncini, linguine, etc.

Endlich eine Maschine zum Familien-Bedarf mit genau derselben Stärke wie die Maschine für Restaurants und Grossküchen.

Sehr praktisch, leicht zu behandeln, mit welcher jedwelcher Art Teig angefertigt sein kann: Weichweizen, Hartweizen, Volkorn. Mit etwas Phantasie kann man auch farbige Teigarten vorbereiten: roter Tomatenteig, grüner Spinat Teig, Lange Teigware als 1. Gericht, Kurze als Makkaroni, Suppen Teigware.

Ökonomisch, da diese Maschine lässt die Zutaten nach Wunsch dosieren und somit der Kundschaft die Möglichkeit ein Eierteig zum Preis von einfachen Teig haben zu können. Selbstverständlich, kann man auch den Teig ohne Eiereinsalt herstellen u. zw. man nimmt einfach der Hartweizen und Wasser, sodass man hier auch eine bedeutende Ersparnis gewinnen kann.

Knetschaft aus rostfreiem Stahl, zur Reinigung herausnehmbar.

Ausrüstung: 4 Zieheinsätze zur Zubereiten von Spaghetti, dünne Nudeln, Fleckennudeln, Makkaroni.

Auf Wunsch sind alle Modelle mit folgender Ausrüstung lieferbar.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Capacità impastatrice / Capacity of the kneader / Capacité pétrisseuse / Fassungsvermögen	Kg.	1 Farina/flour / farine / Mehl
Produzione pasta / Output fresh pasta / Production de pâte / Produktion Nudel	Kg/h - Kg./Std.	3
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Masse	cm.	52x23x27
Peso / Weight / Poids / Gewicht	Kg.	22
Motore elettrico / Electric motor / Moteur électrique / Elektromotoren	Kw	0,33 (110/220V - 50/60Hz)

Zorelli Studio Grafico 0445 520726 Foto Dulla Vecchia

www.dilello.ch