



solo per professionisti

Distributore autorizzato:  
**MUSSI SNC DI PATRINI SILVIO**  
VIA S.P.N. 23, 6 26013 SALVIROLA(CR)  
TEL./FAX. 0373 270109 / 0373 720576  
E-mail: info@mussisnc.it



Macchine Per Pasta Sirman, modello Sirpasta Maxi :

Macchina a spirale a movimento planetario per effettuare l'impasto di pasta fresca. Macchina fornita su mobile con ruote e pratiche guide per posizionare le cassette alimentari cm 60x40x5 con il prodotto lavorato o gli accessori.

- capacità vasca lt 52.
- 14 Kg di impasto finito (10 Kg farina)
- Coclea e vasca inox, spirale in alluminio, corpo trafile in bronzo
- Vasca, spirale, coclea e bocca di trafilazione facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Trafile in bronzo con ampia disponibilità di formati
- Coltello taglia pasta motorizzato con regolazione della velocità per il taglio della pasta lunga o corta di serie.

Accessorio applicabile: Raviolatrice BOLOGNA EL.



Impasto

Sirpasta Maxi + Tagliapasta



Sirpasta Maxi - pasta corta

Sirpasta Maxi - pasta lunga

Sirpasta Maxi - sfoglia regolabile

Sirpasta Maxi Bologna EL

Sirpasta Maxi - ravioli

## Scheda tecnica

### Dati tecnici

Modello	Sirpasta Maxi
Potenza	watt 1.100 - Hp 1,5
Alimentazione	1ph
Capacità vasca	lt 52
Capacità impasto	kg 14
Trafile	ø mm 109
Dimensioni ingombro	mm 800x1080 h. 1515
Peso netto	kg 202,5
HS-CODE	84381090