



Torchio per pasta Reber N3 9040N

Codice: 9040 N

€ 240,00 ~~€ 335,50~~ - 28%



Torchio per pasta Reber N3 9040N

La pasta fatta in casa è ora alla portata di tutti con il torchio per pasta elettrico 9040 N REBER.

Robusto e affidabile, con motore a servizio continuo, 10 trafile in dotazione per spaghetti, bucatini, maccheroni, tagliatelle, pappardelle, passatelli, ecc

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti in acciaio e nylon, elica e trafile in resina acetalica adatta al contatto con gli alimenti, facilmente smontabile per la pulizia.

Lo stesso motore elettrico può montare come accessori al posto del torchio uno spremipomodoro, un tritacarne, una grattugia, una impastatrice.

Disponibile il Kit serie di 5 cestelli in plastica specifici per essiccare la pasta tra#39; gli optional.

USO DEL TORCHIO PER PASTA

IMPASTO:

L'impasto adeguato per un corretto uso del Torchio per Pasta 9040 N è composto da Kg. 2,000 di farina di frumento e Kg. 0,750 di uova e acqua miscelando a piacere i due componenti.

TRAFILATURA:

Preparare l'impasto in modo che sia composto di grumi della grandezza di una noce.

Assicurarsi che la ghiera sia bloccata e la trafile sia correttamente montata.

Inserire i grumi di impasto nella parte superiore del corpo del torchio, fino al completo riempimento, quindi avviare il motore. La pasta inizierà ad uscire dalla trafile. Tagliare la pasta con un coltello alla lunghezza desiderata.

Continuare ad alimentare il torchio inserendo altri grumi di pasta nel corpo.

Spegnere il motore quando l'impasto da trafilare è terminato.

SOSTITUZIONE DELLA TRAFILA:

Spegnere il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.

Svitare la ghiera ruotandola in senso antiorario.

Agritech Store

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 0464 670619 Fax 0464 017831

Url: https://www.agritechstore.it/torchio_per_pasta_reber_n3_9040n

Sfilare la trafila da sostituire e infilare la nuova.
Bloccare la macchina avvitando la ghiera ruotandola in senso orario.
Prima di riporre la trafila sostituita è opportuno procedere alla sua pulizia eliminando eventuali residui di pasta dai fori.

SMONTAGGIO E PULIZIA DEL TORCHIO:

Al termine di ogni operazione di trafilatura è opportuno smontare il torchio e procedere all'accurata pulizia di tutte le sue parti.
Spegnerne il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.
Svitare i due dadi di fissaggio che bloccano il torchio al coperchio riduttore e rimuoverlo dalla sua posizione.
Rimuovere il riduttore (solo nel modello N.5).
Svitare la ghiera ruotandola in senso antiorario.
Sfilare la trafila e l'elica facendole uscire dalla parte anteriore corpo.
Lavare ed asciugare accuratamente tutti i particolari.

MONTAGGIO DEL TORCHIO:

Spegnerne il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.
Infilare l'elica nel corpo del torchio , avendo cura che la parte quadrata esca dal foro posteriore del corpo.
Inserire la trafila in modo che la base più larga entri nell'imboccatura del corpo.
Avvitare la ghiera sull'imboccatura del corpo ruotandola in senso orario fino al bloccaggio.
Agganciare il torchio al motoriduttore in modo che la parte quadrata dell'elica si inserisca nella sede quadrata del motoriduttore, e bloccarlo avvitando a fondo i dadi di fissaggio.

9040 N Torchio per Pasta Elettrico n.3

HP. 0,30

Accessori applicabili: Tritacarne n.12, Sprempomodoro n.5, Grattugia n.5;

Motore elettrico a servizio continuo potenza 400 W.

Corpo in alluminio pressofuso brillantato.

Elica e trafile in resina acetica.

10 Trafile in dotazione. "vedi immagine"

Facile da smontare per la pulizia.

Produzione: 1,2/1,5 Kg. in 10 Min.

Peso: 10,00 Kg.

Made
Made

Made in Italy