

CUCINA



Sfogliatrice
PASTAFRESCA

Sfogliatrice PASTAFRESCA



Pastafresca, interamente realizzata in acciaio inox Aisi 304, è l'unica sfogliatrice con rulli smontabili.

Prodotti in una speciale resina acetilica certificata per uso alimentare (FDA), grazie ad una particolare rigatura brevettata conferiscono porosità e rugosità, come alle paste sfogliate a mano.

Con poche e semplici mosse i rulli si possono smontare e rimontare per una facile e minuziosa pulizia, nel rispetto delle normative HACCP.

La sfogliatrice **Pastafresca** è dotata di uno scivolo rivestito in teflon alimentare (FEP NO STICK) e di un rullino folle, per facilitare i ripassi della pasta.

La leva di regolazione spessore può essere agevolmente posizionata sulle varie tacche, lasciando l'operatore libero di maneggiare l'impasto.

Pastafresca è utilizzata per sfogliare facilmente paste all'uovo e per dolci fino a spessori molto sottili, per ottenere lasagne, tagliatelle, sfoglie per tortelli e ravioli.

E' anche usata per amalgamare in modo rapido ingredienti colorati alla pasta (pomodoro, rape, spinaci, nero di seppia, cioccolato, ecc.)

PASTAFRESCA Dough Sheeter

The **Pastafresca** which is entirely manufactured from Aisi 304 stainless steel, is the only dough roller with removable rollers.

Made from a special acetyl resin that is certified as foodstuff grade (FDA) and thanks to their patented rifling, the rollers give the pasta the same porosity and roughness as hand-rolled pasta.

With just a few simple moves the rollers can be dismantled and reassembled for easy and thorough cleaning in accordance with HACCP regulations.

The **Pastafresca** dough roller is equipped with a foodstuff grade Teflon-coated slide (FEP NO STICK) and a small freewheeling roller to facilitate reinsertion of the pasta.

The thickness adjustment lever is easy to position at the various settings, leaving the operator free to manoeuvre the dough.

The **Pastafresca** is used to easily roll out egg-based pasta and cake doughs very thinly so as to produce lasagne, tagliatelle and pasta sheets for tortelli and ravioli.

It is also used to quickly amalgamate coloured ingredients into the dough (tomato, turnip, spinach, squid ink, chocolate, etc.)*



PASTAFRESCA Dérouleuse

Pastafresca, entièrement réalisée en acier inoxydable Aisi 304, est le seul laminoir à rouleaux amovibles.

Ces derniers, fabriqués à partir d'une résine acétal spéciale certifiée pour un usage alimentaire (FDA), grâce à un système de rainures breveté, confèrent à la pâte un aspect poreux et rugueux identique aux pâtes feuilletées faites à la main.

En quelques mouvements simples, les rouleaux peuvent être démontés puis remontés pour un nettoyage facile et minutieux, dans le respect des normes HACCP.

Le laminoir **Pastafresca** est équipé d'une coulisse en revêtement de téflon alimentaire (FEP NO STICK) et d'un rouleau libre, afin de faciliter les passages successifs de la pâte.

Le levier de réglage de l'épaisseur peut très facilement être positionné sur les différentes encoches, laissant à l'opérateur toute liberté pour manipuler la pâte.

Pastafresca est utilisée dans la réalisation de pâtes feuilletées aux œufs, pour confectionner des gâteaux très fins, ainsi que des lasagnes, des tagliatelles, et des pâtes pour tortellis et raviolis. On l'utilise également pour mélanger très rapidement des ingrédients visant à colorer la pâte (tomate, navet, épinards, encre de seiche, chocolat, etc.)*.



PASTAFRESCA Ausrollmaschine

Pastafresca ist vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und die einzige Ausrollmaschine mit demontierbaren Rollen.

Die Rollen sind aus einem speziellen, lebensmittelechtlichen Acrylharz (mit FDA-Zulassung) gefertigt und verleihen dem Teig, dank der besonderen patentierten Riffelung, Porosität und Rauheit, wie bei einem von Hand gezogenen Teig.

Mit einigen wenigen Handgriffen können die Rollen demontiert werden, um diese, entsprechend den HACCP-Richtlinien, einfach und gründlich zu reinigen.

Die **Pastafresca**-Ausrollmaschine ist mit einer Rutsche ausgestattet, die mit lebensmittelechtem Teflon beschichtet ist (FEP NO STICK), sowie mit einer Umlenkrolle, um das Umschlagen des Teigs zu vereinfachen.

Der Einstellhebel für die Stärke kann auf einfache Weise auf verschiedenen Markierungen positioniert werden, wobei der Bediener bei der Handhabung des Teigs nicht behindert wird.

Pastafresca wird genutzt, um Eiernudelteig und Teig für Süßspeisen in sehr dünne Schichten auszurollen, um somit Lasagne, Tagliatelle, Teigplatten für Tortellini und Ravioli zu erhalten.

Die Maschine wird ferner verwendet, um schnell farbige Zutaten in den Teig einzuarbeiten (Tomaten, Rote Beete, Spinat, Tintenfischfarbe, Schokolade, usw.).

PASTAFRESCA Estiradora

Pastafresca, fabricada íntegramente en acero inox AISI 304, es la única máquina estiradora con rodillos desmontables, hechos con una resina acetálica especial, certificada para uso alimentario (FDA), que, gracias a un rayado especial patentado, confieren porosidad y rugosidad características de las pastas estiradas a mano.

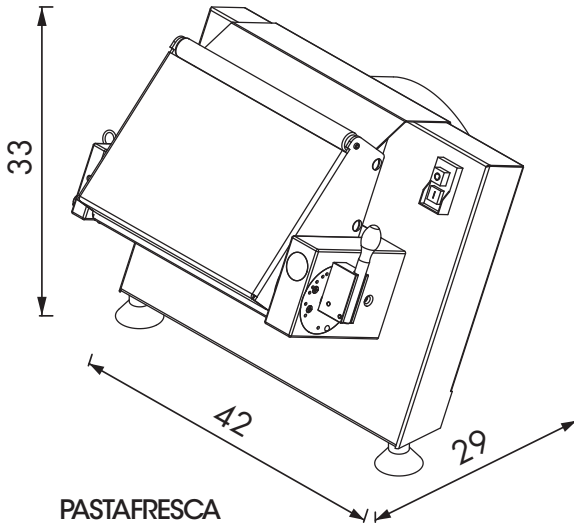
Con pocos y simples movimientos, los rodillos se pueden desmontar y volver a montar para una limpieza fácil y minuciosa, de conformidad con las normas HACCP.

La estiradora **Pastafresca** está equipada con un tobogán revestido con teflón alimentario (FEP NO STICK) y con un pequeño rodillo libre para facilitar las pasadas de la pasta.

La palanca de regulación del grosor se puede colocar fácilmente en las diferentes muescas, permitiendo al operador manipular la masa libremente.

Pastafresca se utiliza para estirar fácilmente pastas al huevo y para pasteles hasta grosores muy finos, para obtener lasañas, tallarines y láminas para tortelli y raviolis.

También se utiliza para mezclar rápidamente con la pasta ingredientes colorantes (tomate, nabos, espinacas, tinta de sepia, chocolate, etc.)*.



PASTAFRESCA

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
F	1/3
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	27 cm
	Ø mm 60
	0 -10 mm
	33 cm
	42 cm
	29 cm
	25 kg
	27,9 kg
	52 x 48 x h42 cm



www.stateofaristudio.com



Pastaline è un brand by **VELMA** srl

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

+39.041.630450 | +39.041.630424 | +39.041.5019434 | info@pastaline.eu

www.pastaline.eu