

Macchina per Pasta 11 trafile

Macchina
per fare
la Pasta

PASTAIO



Macchina per la Pasta DOPPIA Estrusione: orizzontale e verticale. 11 Trafile. Consegna 3/5 gg lavorativi

Valutazione: Nessuna valutazione

Modificatore prezzo variante:

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: € 218,38

Prezzo di vendita IVA esclusa: € 179,00

Sconto:

[Richiedi informazioni sul prodotto](#)

Descrizione

[VIDEO](#)

NUOVA Versione con DOPPIA Estrusione - Frontale oppure Verticale

11 Trafile incluse per realizzare fino a 15 tipi di pasta diversi

Compatibile con le nuove trafile in BRONZO (su richiesta)

Pasta Fresca in soli 10 minuti. Il tempo di portare l'acqua a ebollizione.

Fino a 800g di pasta in un solo ciclo.

Puoi utilizzare tutti i tipi di farine, anche senza glutine, di farro, di soia ecc.

Realizza gustosissime paste aromatizzate utilizzando gli ingredienti che preferisci.

Facilissima da utilizzare, e veloce da pulire, evita di sporcare tutta la cucina.

Materiali senza BPA e di ottima resistenza. Motore silenzioso e potente.

L'UNICA MACCHINA PER LA PASTA A DOPPIA ESTRUSIONE

Questa nuova versione permette di utilizzare sia le trafile ad estrusione Frontale (pasta corta) sia quelle ad estrusione Verticale (pasta lunga).

LA MACCHINA PER LA PASTA E PER GLI IMPASTI

Il "Pastaio" per definizione è colui che esegue le operazioni necessarie alla creazione della pasta o di impasti.

Pastaio inoltre è il gioco di parole fra PASTA e IO. Ovvero la Mia Pasta, la Pasta che io ho creato con gli ingredienti che ho scelto in base ai miei gusti o alle mie esigenze.

Pastaio permette a tutti di liberare la propria creatività, rendendo semplice e veloce la preparazione di una delle colonne portanti della cucina italiana, ovvero un buon piatto di Pasta.

MACCHINA PER LA PASTA QUALI SONO I VANTAGGI?

In pochi minuti produce Pasta fresca con gli ingredienti desiderati

Ottimo per chi segue una dieta Senza Glutine

Perfetto per gli amanti della cucina che vogliono dare una marcia in più ai loro primi piatti

Realizza facilmente impasti aromatizzati e colorati

Permette di avere il controllo sulla qualità delle farine e degli ingredienti utilizzati

Molto comoda anche per produrre impasti per il Pane, la Pizza, la Schiacciata o altri prodotti da forno

Intuitiva e veloce nell'uso, facilissima anche da pulire

Consumare pasta Fresca assicura un maggiore apporto nutritivo, poichè nella pasta secca si perdono moltissime proprietà a causa delle lavorazioni per la conservazione

PERCHÈ SCEGLIERE QUESTA MACCHINA PER LA PASTA?

Una fra le macchine con la più alta capacità produttiva: 800g per ciclo

Motore potente e silenzioso da 180W

Contentitore e coperchio in Tritan, resistente e privo di BPA

Sensore di sicurezza sul coperchio e sensore della temperatura prevengono infortuni accidentali e danni al motore

Funzione di calcolo automatico dei liquidi necessari all'impasto (solo per la pasta)

Ricette per impasti creativi inclusi nel manuale

MACCHINA PER LA PASTA COMPATTA E FACILE DA PULIRE

Pastaio è La Macchina per La Pasta dal design compatto ed elegante. Occupa soltanto 18cm di larghezza e 37cm di profondità, l'altezza è di 28cm.

La scocca bianca lucida e la rifinitura in acciaio satinato la rendono moderna e compatibile con ogni tipologia di cucina.

Fare la Pasta o gli Impasti con questa macchina è un piacere, poichè non si sporcano altri strumenti né il piano di lavoro, e la pulizia è molto facile e richiede pochissimi minuti.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1 Macchina per la pasta completa

1 Coltello in plastica per il taglio

1 Spazzolino per la pulizia

1 Contentitore graduato per i liquidi

7 Trafile Estrusione Verticale

4 Trafile Estrusione Orizzontale

1 Coclea + Ghiera Estrusione Orizzontale

Manuale di istruzioni Ita Eng con Ricette per vari tipi di Impasto per la pasta, pasta aromatizzata e per la pizza