

AMPIA 150

MACHINE À PÂTES MANUEL

Référence:	AM-150-CLS
Code EAN:	8000011000039
Couleur:	Chromé
Gamme:	Marcato Classic
Garantie:	2 ans + 8 pour les défauts de fabrication



MATÉRIAUX

Parties extérieurs:	ACIER CHROMÉ
Structure portante:	ACIER CHROMÉ
Rouleaux:	ALUMINIUM ANODISÉ
Bride/Manivelle:	ACIER CHROMÉ + ABS
Peignes/Racleurs/Anneaux de garniture:	RÉSINE ACÉTAL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Formats de pâtes:	Lasagne - Fettuccine - Tagliolini
Dimensions article (LxPxH):	200 x 188 x 140 mm
Dimensions boîte (LxPxH):	218 x 194 x 148 mm
Poids net:	2,60 kg
Poids brut:	2,90 kg
Pièces par carton:	6
Dimensions carton (LxPxH):	230 x 600 x 320 mm
Poids net carton:	15,50 kg
Poids brut carton:	17,80 kg



TRAITS DISTINCTIFS

Les matériaux utilisés sont étudiés pour ne pas relâcher poussières nuisibles à la santé sur la pâte.

Aux côtés des rouleaux il y a deux anneaux de garniture : pour éviter que petits résidus de farine puissent entrer dans les mécanismes de l'accessoire.

Le raccord à baïonnette sur le côté permet l'application du

moteur Pastadrive de façon rapide, simples et intuitive.

Ampia 150 n'est pas compatible avec les accessoires extra pour la pâte.

La machine n'est pas lavable à l'eau. Pour l'entretien il faut un chiffon et un pinceau. Les peignes sont amovibles pour garantir un profond nettoyage.

AUTRES RECETTES

Outre les pâtes fraîches, Ampia 150 peut être utilisé pour faire quelques produits de boulangerie comme le piadina, le pain arabe ou le pain carasau (typique du Sardaigne).

Avec cette machine on peut faire d'autres plats internatio

naux comment Ramen, Udon, raviolis chinois ou rouleaux de printemps.

On est possible aussi faire plats sucrés comme décorations avec pate à sucre, Chiacchere, Strudel, Hojarasca et Baklava.