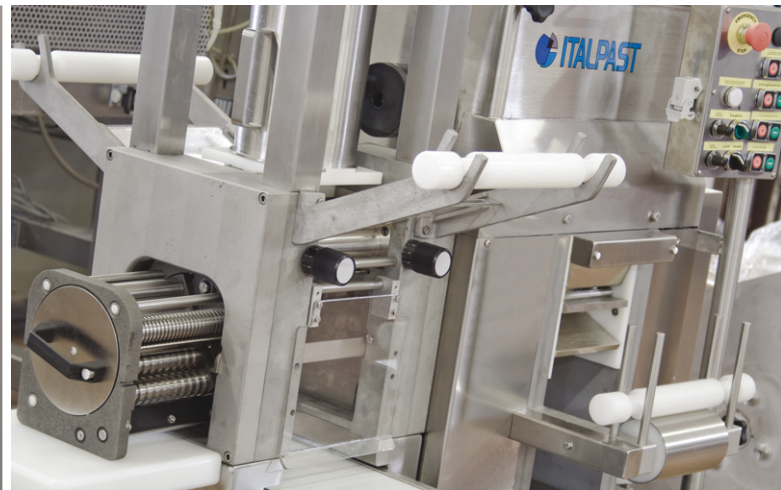


Macchina combinata cilindro/presa/raviolatrice

- Macchina automatica per la produzione di pasta fresca: pasta corta, ravioli, tagliatelle, lasagne



PASTA PRODUCTION

Combined sheeter/extruder ravioli machine

- Automatic machine for the production of fresh pasta of the short-cut, ravioli, tagliatelle and lasagna type

PRODUCTION DE PATE

Machine combinée laminoir (cylindre)/presse/raviolatrice

- Machine automatique pour la fabrication de pâtes fraîches : pâtes courtes, ravioli, tagliatelle, lasagne

Macchina combinata cilindro/presa/raviolatrice

Macchina automatica brevettata per la produzione di tutti i formati di pasta.

CILINDRO: sfoglia larghezza 160 mm

ESTRUSA: spaghetti, maccheroni, fusilli, penne ed altri formati.

RAVIOLI: produce ravioli a doppia sfoglia staccati di diversi formati.

TAGLIATELLE: produce tagliatelle, sfoglia per lasagne, quadrucci, tagliolini, spaghetti alla chitarra; mediante uno stampo a 4 posizioni è possibile selezionare differenti tagli prodotto, con spessore e lunghezza regolabili.

La macchina è munita di vasca impastatrice singola o doppia, indicata per produrre medie quantità di pasta ripiena, estrusa, tagliatelle e sfoglia per lasagne. E' consigliata per negozi di pasta, laboratori, ristoranti, supermercati, ecc..

Costruita con materiali di alta qualità, intercambiando gli stampi, è possibile produrre innumerevoli tipi di pasta.

La semplicità costruttiva permette lo smontaggio delle parti per una facile e completa pulizia. Tutte le parti a contatto con la pasta e il ripieno sono costruite in acciaio inox e materiali idonei per alimenti.

Tutti i dispositivi di sicurezza sono a norma con le leggi vigenti.

Alimentazione a corrente trifase 380 V - 50 Hz.

Dotazioni a richiesta

- Variatore di velocità
- Vasca impastatrice doppia

PASTA PRODUCTION

Combined sheeter/extruder ravioli machine

Automatic, patented machine for the production of all pasta shapes.

SHEETER: sheet pasta mm. 160 in width

EXTRUDED: spaghetti, macaroni, fusilli, penne and other shapes.

RAVIOLI: double-sheet ravioli, different shapes, produced one-by-one

TAGLIATELLE: this machine also produces tagliatelle, sheet-pasta for lasagna, "quadrucci" (pasta in square shape), "tagliolini", "spaghetti alla chitarra"; thanks to a 4-position mould various cuts can be chosen. Thickness and length are adjustable.

The machine can be equipped with single or double mixing basin, suitable for production of medium quantities of filled pasta, extruded pasta, tagliatelle and sheet pasta for lasagna production. Most suitable for pasta shops, labs, restaurants, supermarkets, etc. Manufactured with high quality materials this machine enables production of many kinds of pasta by simply changing the relevant moulds.

Simple construction enables also easy disassembly of all parts for full cleaning.

All parts in contact with pasta and filling are in stainless steel and material suitable for contact with foodstuff. All safety devices comply with the standards in force.

380 V - 50 Hz - three-phase.

Upon demand

- Speed variator
- Double mixing basin

PRODUCTION DE PATE

Machine combinée laminoir (cylindre)/presse/raviolatrice

Machine automatique brevetée pour la fabrication de tous les formats de pâtes.

PATES LAMINEES : pâtes en feuilles largeur 160 mm

PATES EXTRUDEES : spaghetti, maccheroni, fusilli, penne et d'autres formats

RAVIOLI : pour la production de ravioli séparés à double feuille de plusieurs formats

TAGLIATELLE : pour la production de tagliatelle, pâtes feuilletées pour lasagne, quadrucci, tagliolini, spaghetti alla chitarra ; en utilisant un moule à 4 positions il est possible de choisir plusieurs coupes de produit avec épaisseur et longueur réglables.

La machine est munie de bac mélangeur single ou double, indiquée pour produire des quantités moyennes de pâtes farcies, extrudées, tagliatelle et pâtes en feuilles pour lasagne. Elle est conseillée pour magasins de pâtes, laboratoires, restaurants, supermarchés, etc.. Les matériels utilisés pour fabriquer cette machine sont de haute qualité. En changeant les moules il est possible de produire nombreux types de pâtes.

La construction simple permet de démonter les pièces pour un nettoyage complet et facile. Toutes les pièces en contact avec la pâte et la farce sont fabriquées en acier inox et en matériels indiqués pour les aliments. Tous les dispositifs de sûreté sont conformes aux lois en vigueur. Alimentation à courant triphasé 380V - 50 Hz.

Sur demande

- Variateur de vitesse
- Bac mélangeur double

Produzione oraria - Hourly output - Production horaire (Kg) :

ESTRUSA - EXTRUDED - PATES EXTRUDEES

25/30

RAVIOLI - RAVIOLI - RAVIOLI

70/80

TAGLIATELLE - TAGLIATELLE - TAGLIATELLE

50/60

Capacità vasca impastatrice - Mixing basin capacity - Capacité bag mélangeur

Kg 23

Larghezza sfoglia - Sheet width - Largeur feuille

160 mm

Diametro trafila - Die diameter - Diamètre filière

94 mm

Dimensioni - Dimensions - Encombrement

120 x 90 x h160 cm

Peso - Weight - Poids

Kg 500

Potenza assorbita - Power absorption - Puissance absorbée

3 kW