

Extruder alapú kombinált tésztagép. Extrudálás:18 kg/h. Tészta gyártás:10 kg/h. Ravioli gyártás:25 kg/h.

ITALGLI MULTIPLA - Extruder alapú kombinált tésztagép:

Extruder - kapacitás: 18kg/h.

Extrudált tészta gyártási kapacitás: 10 kg/h.

Ravioli gyártási kapacitás: 25 kg/h.

Gnocchi gyártási kapacitás: 20 kg/h. (Opcionális kiegészítővel!)

Üst kapacitás: 4 kg.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztavágó

Elektromos betáp: 400V - 50Hz - 3ph / 220V - 60Hz - 3ph

Méret: 47 x 80 x 45h cm. Súly: 65kg

Elektromos teljesítmény: 0,75kw

A **MULTIPLA** kombinált tésztagép éttermek, étkezdék, sütödék, pékségek és egyéb tésztákkal kapcsolatos vállalkozások számára, akik olyan gépet keresnek, amely többféle tészta elkészítésére alkalmas, csökkentett méretekkel és kis befektetéssel.

Extruder funkció:

Sokféle formájú és méretű friss tészta készíthető vele, mint pl. spagetti, bucatini, fusilli, maccheroni, tagliatelle. (Rövid és hosszú tészták.)

Speciális szerszámmal *lasagne* tésztaalapokat is lehet készíteni.

Ravioli funkció:

Különböző formájú ravioli (a cserélhető formáknak köszönhetően) és lehetőség van a ravioli modulhoz való laphengerek előkészítésére az **automatikus tészta csévlő hengerrel** (opcionális!).

Gnocchi funkció (opcionális!):

Gnocchi és chicche opcionális tartozékkal, amely nagyon gyorsan és egyszerűen csatlakoztatható a ravioli modulhoz.

A gép használata és szervizelése nagyon egyszerű, köszönhetően az egyszerű és megbízható mechanikának és a kompakt elektronikus panelnek.

Annak érdekében, hogy a gépet a legjobb higiéniai körülmények között tartsuk és élettartamát megnöveljük, a dagasztótartály, a csigakerék, a keverőkar és a ház AISI 304 rozsdamentes acélból készül.

Nincsenek szennycsapdák, ahol az ételmaradékok megbújhatnak; ez a tisztítást is nagyon gyorsá teszi.

A használó biztonsága érdekében a gép minden potenciálisan veszélyes alkatrésze megfelelő biztonsági védelemmel rendelkezik.

A tésztaextruder 220 V-os egyfázisú vagy 240 V-os egyfázisú kivitelben is választható.

Az alapfelszereltség része:

-a rövid tésztákhoz (például fusilli, gnocchetti, maccheroni) alkalmas elektronikus vágó.

-a külön csatlakoztatható raviolókészítéshez szükséges nyújtott tésztaalapot előállító matrica. (Átmérő: 75 mm, tésztaalap szélesség: 100 mm).

-1 dbravioli forma.

Opcionális:

Gnocchi és chicche modul, automatiks tésztaalap csévéző. Igény szerint rozsdamentes acél kocsi is rendelhető a berendezéshez.

Az innovatív tervezési megoldások és gondosan megalkotott konstrukció biztosítja a maximális könnyű használatot, tisztítást, biztonságot és hosszú élettartamot, követve az Italgli tésztafeldolgozó gépek hagyományait.

A PASTA IDEA termékcsaládhoz tartozó tésztafőző állomásainkkal együtt a Multipla kiváló megoldás tésztaalapú készételek gyors, gazdaságos és rendkívül kis helyen történő elkészítésére.



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

Extruder - kapacitás: 18kg/h.

Extrudált tészta gyártási kapacitás: 10 kg/h.

Ravioli gyártási kapacitás: 25 kg/h.

Gnocchi gyártási kapacitás: 20 kg/h. (Opcionális kiegészítővel!)

Üst kapacitás: 4 kg.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztavágó

Elektromos betáp: 400V - 50Hz - 3ph / 220V - 60Hz - 3ph

Méret: 47 x 80 x 45h cm. Súly: 65kg

Elektromos teljesítmény: 0,75kw

Motor teljesítmény: 1,00 kw

Max elektromos fogyasztás: 1,2 kw

Méret	78 × 80 × 80 cm
Súly	102 kg
Teljesítmény	Extrudált tészta 10 kg/h, Ravioli 25 kg/h, Gnocchi 20 kg/h (opcionális)
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Vezérlés	Nyomógombos
Szín	Inox

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/italgi_multipla_kombinalt_tesztagep