

Extruder alapú kombinált tésztagép. Extrudálás:50-55 kg/h. Ravioli gyártás:50 kg/h.

ITALGI COMBIMAX - Extruder alapú kombinált tésztagép:

Extruder - kapacitás: 50-55 kg/h.

Ravioli gyártási kapacitás: 50 kg/h.

Üst kapacitás: 10 kg.

Matrica átmérő: 109 mm.

Tésztaalap (raviolihoz) szélessége: 2x 120 mm.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztaavágó

Méret: 85 x 115 x 190h cm. Súly: 200 kg

Elektromos teljesítmény: 2,8 kw

A **COMBIMAX** kombinált tésztagép éttermek, étkezdék, sütödék, pékségek és egyéb tésztákkal kapcsolatos vállalkozások számára, akik olyan gépet keresnek, amely többféle tészta elkészítésére alkalmas, nagy kapacitással, kompakt méretben.

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 (dipla lapos):

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

A ravioli már a gép által szétválasztva jön ki.

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 berendezés inox guruló állványra van szerelve, ezért amikor használaton kívül van, könnyen eltolható a tárolási helyére..

Az alapfelszereltség része:

- a rövid tésztákhoz (például fusilli, gnocchetti, maccheroni) alkalmas elektronikus vágó.
- a külön csatlakoztatható raviolókészítéshez szükséges nyújtott tésztaalapot előállító matrica. (Átmérő: 109 mm, tésztaalap szélesség: 120 mm).
- 1 db ravioli forma. Ravioli készítés közben is lehetőség van a töltelék mennyiség állítására.
- guruló állvány előszárító ventilátorral.

Opcionális:

Automatikus tésztaalap csévéelő. Hűtés.

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 Combimax kiváló megoldás tésztaalapú készételek gyors, gazdaságos és rendkívül kis helyen történő elkészítésére.



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

ITALGI COMBIMAX - Extruder alapú kombinált tésztagép:

Extruder - kapacitás: 50-55 kg/h.

Ravioli gyártási kapacitás: 50 kg/h.

Üst kapacitás: 10 kg.

Matrica átmérő: 109 mm.

Tésztalap (raviolihoz) szélessége: 2x 120 mm.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztavágó

Méretek: 85 x 115 x 190h cm. Súly: 200 kg

Elektromos teljesítmény: 2,8 kw

Méret	85 × 115 × 190 cm
Súly	200 kg
Teljesítmény	Extrudált tészta 50-55 kg/h, Ravioli 50 kg/h,
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Guruló
Vezérlés	Nyomógombos
Szín	Inox

Hivatkozások

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