



ITALGI

**Macchine per pasta
Linea gastronomia**



Pasta machines - Gastronomy line



Máquinas para la producción de pasta - Línea Gastronomía



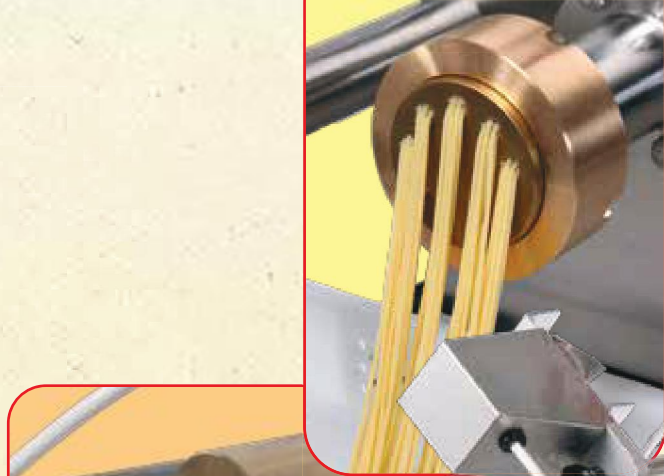
Machines à pâtes - Línea Gastronomía



Teigwarenmaschine - Línea Gastronomía









Equipamento para massas alimentícias - Linha Gastronomía



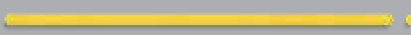
ESTRO



-  Estrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.
-  Professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.
-  Extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.
-  Extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.
-  Profi-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.
-  Extrusora profissional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.



N[∞] 5 Capelli d'angelo (1,1 mm)



N[∞] 8 Spaghetti (1,7 mm)



N[∞] 10 Spaghetti (2,1 mm)



N[∞] 13 Bigoli - Pici (3 mm)



N[∞] 24 Spaghetti chitarra (2 mm)



N[∞] 21 Linguine (3x1,5 mm)



N[∞] 31 Tagliolini (2,5 mm)



N[∞] 34 Tagliatelle (6 mm)



N[∞] 38 Pappardelle (15 mm)



N[∞] 55 Mafaldine (12 mm)



N[∞] 61 Bucatini (3 mm)



N[∞] 64 Maccheroni lisci (8 mm)



N[∞] 77 Maccheroni rigati (8 mm)



N[∞] 79 Maccheroni rigati (12 mm)



N[∞] 101 Canestri rigati



N[∞] 116 Penne rigate (8,8 mm)



N[∞] 172 Conchiglie rigate



N[∞] 241 Fusilli



N[∞] 191 Gnocchetti sardi



N[∞] 215 Trecce



N[∞] 193 Cavatelli



N[∞] 220 Casarecce



N[∞] 260 Spumoni



N[∞] 251 Trottole



N[∞] 252 Gigli



N[∞] 267 Torchietti



Trafile per Multipla, Estro e Micra



Dies for Multipla, Estro and Micra



Moldes para Multipla, Estro y Micra



Moules à pâtes pour Multipla, Estro et Micra



Teigwaren-matrize für Multipla, Estro und Micra



Trafilas para a Multipla, Estro e Micra

Solo Multipla ed Estro • Multipla and Estro only
Sólo Multipla y Estro • Seulement pour Multipla et Estro
Nur Multipla und Estro • Somente Multipla e Estro



Le misure sono da intendersi indicative.



The size above are approximate.



Las medidas son indicativas.



Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles



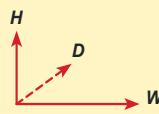
Die angegebenen Maße sind als circa Maße zu verstehen



As medidas são somente indicativas



DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DATOS TECNICOS • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN • DADOS TECNICOS

	MODULA	MULTIPLA	ESTRO	DUPLA	MICRA
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensões • Maße • Dimensões 	$W \quad D \quad H$ cm 95 x 51 x 95	$W \quad D \quad H$ cm 78 x 81 x 100	$W \quad D \quad H$ cm 47 x 81 x 45	$W \quad D \quad H$ cm 50 x 55 x 100	$W \quad D \quad H$ cm 30 x 45 x 48
Peso • Weight • Peso Poids • Gewicht • Peso	kg 117	kg 102	kg 65	kg 55	kg 30
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity • Capacidad pileta amasadora • Capacité cuve mélangeuse • Aufnahmekapazität Teigkneteschüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	kg 4	kg 4	kg 4	kg 1,5
Larghezza rulli sfogliatrice • Sheeter rollers width • Ancho rodillos calibradores • Largeur rouleaux du laminoir Walzenbreite Teigausrollmaschine Largura dos rolos da esfolhadeira	mm 200
Tagli taglierina • Cutter sizes • Formatos corte • Formats coupe-pâtes Stanzformen • Cortes máquina cortadora	mm 1,8 - 6 - 10
Larghezza sfoglia ravioli • Ravioli sheet width • Ancho lámina ravioles Largeur feuille raviolatrice • Teigblattbreite Ravioli • Largura folha de massa dos raviolis	mm 100	mm 100	mm 100
Produzione pasta in laminazione Pasta production in lamination • Producción pasta laminación • Production en lamination • Produktion Pasta Laminierung • Produção laminator	kg/h 12
Produzione pasta in estrusione • Pasta production in extrusion • Producción pasta extrusión • Production en extrusion • Produktion Pasta Nudelpresse Produção extrusor	kg/h 18	kg/h 18	kg/h 6
Produzione ravioli • Ravioli production Producción ravioli • Production ravioli Produktion Ravioli • Produção ravioli	kg/h 25	kg/h 25	kg/h 25
Produzione gnocchi • Gnocchi production • Producción flocchi • Production gnocchi • Produktion Gnocchi Produção nhoques	kg/h 20	kg/h 20	kg/h 20
Assorbimento elettrico • Electric consumption • Consumo eléctrico Consummation électrique • Stromverbrauch • Consumo eléctrico	kW 0,8	kW 1,20	kW 1	kW 0,4	kW 0,5

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
 All data in this brochure may be modified without prior warning.
 Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.
 Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.
 Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.
 Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



ITALGI

Via Pontevecchio, 96A

16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

