

Tésztaanyújtón alapuló kombinált tésztagép

Modul rendszeren alapuló kombinált tésztagép.

A Nyújtó a MODULA központi része. Előállítja a nyújtott tészta lapot, melyet a gép többi részével lehet feldolgozni, mint pl. lasagne, egy egyszerű készülék megkönnyíti a dagasztott tészta továbbítását a hengerekhez, ez egyúttal biztonságossá is teszi a készülék működését.

Modula tésztagép elemei:

Az alapot képező **C200** nyújtóhoz* az alábbi kiegészítők kapcsolhatók:

(* a nyújtott lap szélessége: **200mm**, a nyújtott lap kibocsátás: **12kg/h**)

-**V4** keverő betöltő, levehető keverő karral (a könnyebb tisztításért).

Üst kapacitás: **4kg** (liszt +folyadék)

-**T3** vágó (3 méretű): taglioni, szögletes spaghetti, tagliatelle, és pappardelle. Vágási méretek: **1,8-6-10mm**

-**PR25** dupla lapos ravioli egység, cserélhető formákkal, mellyel különféle formájú, és méretű raviolik gyárthatók.

A ravioli lap szélessége: **100mm**. Ravioli kibocsátás: **25kg/h**

-**GN20** gnocchi egység, burgonya nudli és "chicche" készítéséhez, beépített liszt adagolóval. A gnocchi kibocsátás: **20kg/h**



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

Nyújtóhengerek szélessége: 200 mm

Keverő betöltő kapacitása: 4 kg

Vágó méretek: 1,8-6-10 mm

Max elektromos fogyasztás: 0,65kw

Tészta gép motor teljesítmény: Hp 0,75

Tésztagép méretek:

Nyújtó (60kg) 37x45x50 cm

Nyújtó + keverő betöltő: (70kg) 37x45x50 cm

Nyújtó + keverő betöltő + vágó: (78kg) 59x45x50 cm

Nyújtó + keverő betöltő + ravioli: (96kg) 72x45x90 cm

Nyújtó + keverő betöltő + vágó + ravioli: (104kg) 95x45x90 cm

Méret	950 × 450 × 900 mm
Súly	117 kg
Teljesítmény	Laminált tészta: 12kg/h, Ravioli: 25kg/h, Gnocchi: 20kg/h
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Vezérlés	Nyomógombos

Hivatkozások

[1] https://www.orvedhungary.hu/italgi_modula_kombinalt_tesztagep