Generálva itt: *Orved Hungary* (https://www.orvedhungary.hu)

Extruder - kapacítás: 50 kg/h. Tészta gyártási kapacitás: 50 kg/h.

ITALGI P55 DV extruder:

Extruder - kapacítás: 50 kg/h.

Tészta gyártási kapacitás: 50 kg/h.

Üst kapacitás: 10 kg + 8 kg.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztavágó, inox guruló állvány, vízhűtéses extruder kar (nyilt rendszerű), szárító ventillátor a tészta felületi előszárításához.

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

Méretek: 88 x 114 x 168h cm. Súly: 180kg

Elektromos teljesítmény: 2,8 kw

A **P55 DV** tésztagép nagyobb éttermek, szállodák, közösségek, étkezdék, pékségek és szupermarketek számára tökéletes választás; kellemes megjelenése tökéletessé teszi akár a vendégtérben történő használatra.
Sokféle formájú és méretű friss tészta készíthető vele, mint pl. spagetti, bucatini, fusilli, maccheroni, tagliatelle.
Speciális szerszámmal *penne tésztát* vagy *lasagne* tésztalapokat is lehet készíteni.

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 gyorssá teszi.
Az extrudáló cső vízhűtéses, hogy csökkentse a nyomás által termelt hőt; a csigakerék végén található rozsdamentes acél propeller optimalizálja a nyomást az extruder belsejében.
A használó biztonsága érdekében a gép minden potenciálisan veszélyes alkatrésze megfelelő biztonsági védelemmel rendelkezik.

A tésztaextruder egyfázisú vagy háromfázisú kivitelben is választható.

Az alapfelszereltség része a rövid tésztákhoz (például fusilli, gnocchetti, maccheroni) alkalmas elektronikus vágó, inox állvány, vízhűtéses extruder kar.

A P55 DV tésztagép az ITLAGI ravioli gépekkel együtt is kiválóan kombinálható, mivel a ravioli gépekkel kompatibilis tésztalap készíthető vele.

Kisfilm:

https://www.italgi.it/download/products/5/video.mp4 [1]



[2]



[2]



[2]

Technikai adatok:

Extruder - kapacítás: 50 kg/h.

Tészta gyártási kapacitás: 50 kg/h.

Üst kapacitás: 10 kg + 8 kg.

Alapfelszereltség: elektronikus tésztavágó, inox guruló állvány, vízhűtéses extruder kar (nyilt rendszerű), szárító ventillátor a tészta felületi előszárításához.

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

Méretek: 88 x 114 x 168h cm. Súly: 180kg

Elektromos teljesítmény: 2,8 kw

Méret	88 × 114 × 168 cm
Súly	180 kg
Teljesítmény	2,8 kw
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Szabadonálló
Szín	Inox

Hivatkozások
[1] https://www.italgi.it/download/products/5/video.mp4
[2] https://www.orvedhungary.hu/italgi_p55_dv_extruder