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

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

ITALGI COMBIMAX - Extruder alapú kombinált tésztagép:

Extruder - kapacítás: 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

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* tésztalapokat is lehet készíteni.

Ravioli funkció (dipla lapos):
Különféle formájú ravioli (a cserélhető formáknak köszönhetően) és lehetőség van a ravioli modulhoz való laphengerek előkészítésére az **automatikus tészta csévélő 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 gyorssá

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 tésztalapot előállító matrica. (Átmérő: 109 mm, tésztalap szélesség: 120 mm).
-1 db ravioli forma. Ravioli készítés közben is lehetőség van a töltelék mennyiség állítására.
-guruló állvány előszárító ventillátorral.

Opcionális:

Automatiks tésztalap csévélő. Hűtés.

Az innovatív tervezési megoldások és gondosan megalkotott konstrukció biztosítja a maximális könnyű használatot, tisztítást, biztonságot és hosszú élettartamot, követve az Italgi tésztakészítő 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 - kapacítás: 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] https://www.orvedhungary.hu/italgi_combimax_kombinalt_tesztagep