



Diametro trafile • Die diameter • Diámetro moldes • Diamètre moules • Durchmesser Stanzform • Diámetro da eira	mm 109
Produzione in estrusione • Production in extrusion • Producción en extrusión • Production en extrusion • Produktion Produktion com processo de extrusão	Kg/h 40÷55
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity Capacidad amasadora • Capacité de la cuve mélangeuse Fassungsvermögen Teigkneteschüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	Kg 10
Rareddamento • Cooling • Refrigeración Refroidissement • Kühlung • Arrefecimento	Yes
Produzione ravioli • Production ravioli • Producción ravioli Production ravioli • Produktion ravioli • Produção ravioli	kg/h 40÷60
Larghezza sfoglia • Sheet width • Anchura lámina • Largeur de la feuille • Breite Teigblatt Largura da folha de massa	2 x mm 120
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Medidas	cm 85x115x190
Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso	kg 200
Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico Consommation électrique • Stromverbrauch Absorção elétrica máxima	kW 2,8

COMBIMAX

- Macchina per pasta combinata**
- Produce svariati formati di pasta corta e lunga, ma anche ravioli staccati di vari formati.
 - Carrozzeria, coclea ed albero impastatore estraibile in acciaio inox AISI 304.
 - Vasca impastatrice in acciaio inox AISI 304, con spigoli interni raccordati per evitare accumulo di carica batterica.
 - Manicotto di estrusione in acciaio inox AISI 304 dotato di sistema di raffreddamento.
 - Coltello a regolazione elettronica per taglio pasta corta e ventola per l'asciugatura superficiale della pasta.
 - Stampi ravioli intercambiabili in modo semplice e veloce.
 - Variazione quantità ripieno a macchina in moto.

- Combined pasta machine**
- It produces a wide variety of kinds of pasta both short and long and detached ravioli of different shapes and sizes.
- Body, auger and removable mixing shaft in AISI 304 stainless steel.
- Mixer in AISI 304 stainless steel with rounded internal corners to avoid the concentration of bacteria.
- AISI304 stainless steel extruding sleeve with cooling system.
- Electronic regulation cutter for short pasta and fan for the superficial drying of pasta.
- Interchangeable moulds easy and quick to change.
- Possibility to adjust the filling quantity while the machine is working.

- Máquina combinada para pasta.**
- Produce una amplia variedad de pastas cortas y largas y raviolos que salen también ya divididos.
- La carrocería, el tornillo y el brazo mezclador extraíble son de acero inox AISI304.
- La amasadora de acero inox AISI 304 tiene los ángulos internos redondeados para evitar que se acumulen bacterias. Tubo de extrusión de acero inox AISI304 con configuración para sistema de enfriamiento.
- Cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas y ventilador para secar las pastas superficialmente.
- Moldes intercambiables fáciles y rápidos de montar.
- Posibilidad de regular la cantidad de relleno con máquina en marcha.



- Machine combinée pour pâtes.**
- La machine produit différents types de pâtes courtes et longues, mais aussi des raviolis détachés de plusieurs formats.
- La carrosserie, la vis et l'arbre de mélange extractible sont en acier inox AISI304.
- La cuve mélangeuse en acier inox AISI304 a des bords internes arrondis afin d'éviter la charge bactérienne.
- Manchon d'extrusion en acier inox AISI304 avec système de refroidissement.
- Couteau à réglage électronique pour la coupe des pâtes courtes et ventilateur pour le séchage superficiel de la pâte. Moules interchangeables faciles et rapides à changer.
- La quantité de farce peut être réglée facilement pendant que la machine travaille.

- Kombinierte Maschine.**
- Produziert kurze und lange Teigwaren, Ravioliformaten in Bandform.
 - Förderschnecke, Knetarm und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 - Die Knetwanne hat abgerundete innere Ecken um Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
 - Der Extrusionskanal ist mit einem Wasserkühlsystem (optional in der P17) ausgestattet.
 - elektronisch geregelten Messer für das Abschneiden von Kurzteigwaren Zum Antrocknen der Nudeln ist ein Ventiltor in die Maschine eingebaut.
 - Das Wechseln der Stanzform erfolgt einfach und rasch.
 - Die Füllmenge kann bei laufenden Maschine geregelt werden.

- Máquina para massa combinada.**
- Produs variados formatos de massas, curtas, longas e tambem raviolis separados em varios formatos.
- Estrutura, sem fim e eixo empastador removível em aço inox 304.
- Cuba empastadeira em aço inox 304, com cantos arredondados para evitar acumulo de bacterias.
- Tubo extrusor em aço inox 304 dotado de sistema de resfriamento.
- Faca com regulagem eletrônica para corte de massa curta e ventilador para secagem superficial da mesma.
- Estampos de ravioli intercambiáveis de modo simples e rápido.
- Variação da quantidade de recheio com a máquina em movimento.