

MACCHINA SEMIAUTOMATICA COMBINATA MODELLO FUTURINA
SEMI AUTOMATIC COMBINE MACHINE MOD. FUTURINA



Macchina combinata per pasta fresca destinata a ristoratori, gastronomie, panificatori ed ai molti altri operatori professionali che intendono produrre un'ampia varietà di tipi e formati di pasta in spazi limitati ed a fronte di un investimento contenuto

Combined pasta machine. It has been designed to match the needs of restaurants, canteens, rotisseries, bakeries and other pasta related business. It allows the production of several kinds and shapes of pasta and requires a limited kitchen space.

DIMENSIONS DIMENSIONI		
Sheeter Sfogliatrice	60 Kg (132 lb)	37x45x50 cm (14"1/2x18"x20")
Sheeter + mixing hopper Sfogliatrice + vasca impastatrice	70 Kg (155 lb)	37x45x50 cm (14"1/2x18"x20")
Sheeter + mixing hopper + cutter Sfogliatrice + vasca impastatrice + taglierina	78 Kg (172 lb)	59x45x50 cm (23"1/2x18"x20")
Sheeter + mixing hopper + ravioli Sfogliatrice + vasca impastatrice + raviolatrice	96 Kg (212 lb)	72x45x90 cm (28"1/2x18"x35"1/2)
Sheeter + mixing hopper + cutter + ravioli Sfogliatrice + vasca impastatrice + taglierina + raviolatrice	104 Kg (230 lb)	95x45x90 cm (37"1/2x18"x35"1/2)

TECHNICAL DATA DATI TECNICI	
Sheeter rollers width Larghezza rulli sfogliatrice	mm 200 (7"3/4)
Mixing hopper capacity Capacità vasca impastatrice	Kg 4 (8,5 lb)
Cutter sizes Formati taglierina	mm 1,8 - 6 - 10
Max electric consume Consumo elettrico	KW/h 0,65

Motor power <i>Potenza motore</i>	Hp 0,75
---	---------