

Multipla

Multifunktionsmaskin



Med denna professionella maskin kan du både producera färsk pasta och färsk ravioli.

Multifunktionsmaskinen Multipla blandar degen och pressar ut den genom en pastadysa. Den klarar att producera många olika sorters pasta, genom att lätt byta pastadysa. För att producera ravioli monterar man pastarullaren på fronten på maskinen, då rullar pastamaskinen automatiskt ut pastadegen på rullen. Sedan tar man pastarullen och sätter fast den vid raviolimodulen, håller i valfri fyllning i behållaren och därifrån stansar den ut genom en pastadysa.

Multifunktionsmaskinen passar utmärkt för restauranger, hotell, matsalar, bagerier och matbutiker.

Om Multipla:

- Lätt att använda och rengöra
- **Utrustad med:**
 - Elektronisk panel med knappval
 - Fläktsystem för torkning av pastan
 - Ravioli modul
 - Elektronisk kniv för kort pasta
 - Kniv för att skära pastan i längder
- **Delarna:**
 - Är av livsmedelsgodkänt material
 - Varje potentiellt skadlig del i maskinen har lämplig säkerhet



Tillval

- **Pastadysor i antingen brons eller teflon** - För olika sorters pasta bl.a spagetti, tagliatelle, fusilli, gnocchetti och maccheroni.
- **Pastadysor för ravioli**
- Speciell pastadysa för lasagne
- Pastarullare
- Gnocchi modul med mjöl dispenser - 20 kg /timme
- Rostfritt rullvagn



Art Nr: ITA MULTIPLA

Teknisk information

Pastadysa	75 mm diameter
Produktion	- Pasta 18 kg /timme - Ravioli 25 kg /timme
Kapacitet behållare	4 kg (mjöl & vätska)
Mått - B x D x H (cm)	75 x 80 x 100
EI	400V 50 Hz 3Fas
Vikt	102 kg
Utförande	Rostfri