

ORCHESTRA 10

macchina per la pasta fresca
pasta machine

- Adatta alle esigenze dei piccoli laboratori, grandi ristoranti o mense.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Struttura autoportante con 4 ruote inox.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.

- *Suitable for small workshops and large restaurants or canteens.*
- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Self-supporting structure with 4 stainless steel wheels.*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle.*
- *Interlocked stainless steel lid.*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.*
- *Stainless steel worm, head and ring.*
- *Full availability of any kind of dies.*
- *IP 67 stainless steel controls.*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use.*



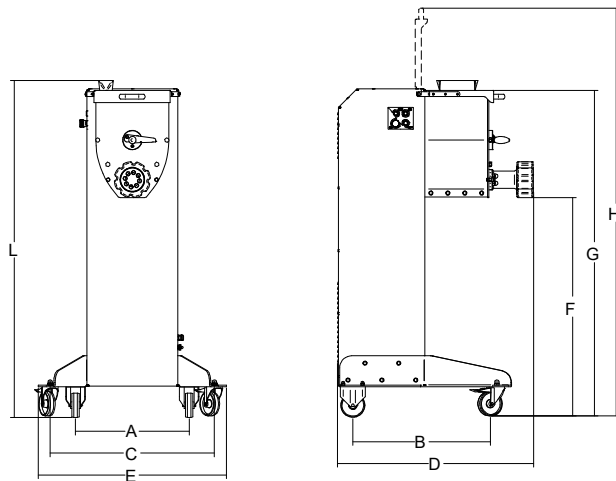
ORCHESTRA 10
con tagliapasta opzionale
optional pasta cutter



P. 66



ORCHESTRA 10 + RAVIOMATIC



							A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/HP	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Orchestra 10	1ph 1.875/2.5 3ph 2.250/3	1ph/3ph	21	9.8	-	100	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1360	118	940x1055x1550	135