

RAVIOLATRICE MONOSFOGLIA **MAC-10**

Nuova macchina modulare multifunzione brevettata per **pasta fresca**, dotata di vasca impastatrice di forma cilindrica per la produzione di pasta corta estrusa mediante trafilatura in oltre 400 formati munita di coltello tagliapasta. Ideale per il settore della ristorazione.

Completamente smontabile, lavabile e sanificabile anche in lavastoviglie.



La **MAC-10**, mediante l'applicazione del modulo "raviolatrice", produce ravioli monosfoglia. Lo stampo è intercambiabile e permette la produzione di molti formati tipici regionali di alta gastronomia come se fossero "fatti a mano". Il sistema di iniezione del ripieno è idraulico e permette di utilizzare composti morbidi e duri.



Principali componenti macchina:

- **Basamento** montato su ruote
- **Vasca impastatrice** con capacità di 7 Kg
- **Gruppo trafilazione** per paste corte con **coltello tagliapasta** (opzionale)
- **Modulo "Raviolatrice" brevettato**
- **Stampo brevettato intercambiabile** per ravioli monosfoglia

Caratteristiche produttive:

Paste corte trafilate f.to standard 12 Kg/h

Ravioli monosfoglia 20 Kg/h

Caratteristiche tecniche:

Alimentazione Monofase 230V 50Hz

Potenza 3 Kw

Dim. con basamento 950 x 1150 x 1820 mm

Peso con basamento 98 Kg

Dati Elettrici:

Il quadro elettrico con il pannello comando / controllo, completo delle necessarie sicurezze, è costruito secondo la Direttiva Macchine CE 2006/42/CE.

Completo di Manuale di istruzione e manutenzione è munito di un Touch-screen da 5".

Macchine/impianti agevolabili con "Piano Nazionale Industria 4.0".

