

RAVIOLATRICE MONOSFOGLIA **MAC-20**

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 settore ristorazione, alberghi, catering e piccoli laboratori artigianali.

Completamente smontabile, lavabile e sanificabile anche in lavastoviglie.



La **MAC-20**, mediante l'applicazione del modulo "raviolatrice", produce ravioli monosfoglia. Lo stampo è intercambiabile ed è dotato di un sistema di immissione idraulico del ripieno che permette di utilizzare composti morbidi e duri. Inoltre può immettere il ripieno sia in continuo o porzionato, dosandolo mediante asta. Tale processo permette la produzione di molti formati tipici regionali di alta gastronomia come se fossero "fatti a mano".



Principali componenti macchina:

- **Basamento** montato su ruote
- **Vasca impastatrice** con capacità di 13/15 Kg
- **Gruppo trafilazione** per paste corte con **coltello tagliapasta**
- **Modulo "Raviolatrice"** brevettato
- **Stampo** brevettato intercambiabile per ravioli monosfoglia

Caratteristiche produttive:

Paste corte trafilate f.to standard 20/25 Kg/h

Ravioli monosfoglia 30/80 Kg/h

Caratteristiche tecniche:

Alimentazione Trifase 400V 50Hz

Potenza 3 Kw

Dimensioni 1065 x 1340 x 2200 mm

Peso 280 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".

