

Машины для пасты

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

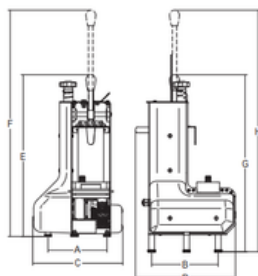
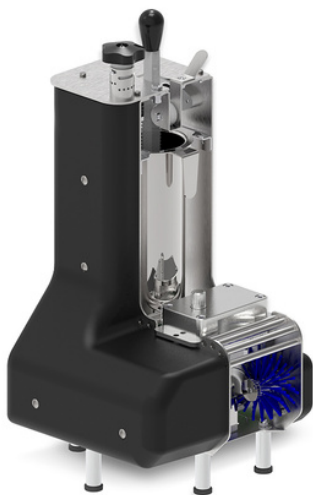
Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>



A 204 mm E 561 mm
B 230 mm F 785 mm
C 311 mm G 614 mm
D 346 mm H 838 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	100 Watt
VOLTAGGIO VOLTAGE	1 PH
PESO NETTO NET WEIGHT	20 kg



Raviolatrice elettrica per ravioli trafilati monosfoglia. Pratica, flessibile e veloce. Disponibili diversi stampi per forma e dimensione. Facilmente smontabile in ogni componente a contatto con il prodotto per una efficiente e veloce pulizia. Pratico sistema per la regolazione della quantità di ripieno. La motorizzazione indipendente con variazione di velocità, si adatta ad ogni tipo di macchina dalle elevate prestazioni. Opzionali: Disponibili trafilte per diversi spessori sfoglia da 0,8 mm e 1 mm. Kit collegamento raviolatrice e macchina pasta. Secondo imbuto caricamento ripieno con pratico supporto.



Electric ravioli machine for single sheet drawn ravioli. Practical, flexible and fast. Different moulds available for shape and size. All components in contact with the product can be easily dismantled for efficient and quick cleaning. Practical system for adjusting the amount of filling. Independent motorisation with speed variation, suitable for all types of high performance machines. Optional: Available for different sheet thicknesses from 0.8 mm and 1 mm. Connection kit for ravioli machine and pasta machine. Second filling funnel with practical support.



Machine à raviolis électrique pour raviolis à feuille unique étirée. Pratique, flexible et rapide. Différents moules disponibles pour la forme et la taille. Chaque composant en contact avec le produit peut être facilement démonté pour un nettoyage efficace et rapide. Système pratique de régulation de la quantité de remplissage. La motorisation indépendante avec variation de vitesse s'adapte à tout type de machine à haute performance. En option : Matrices disponibles pour différentes épaisseurs de tôle de 0,8 mm et 1 mm. Kit de raccordement pour machine à raviolis et machine à pâtes alimentaires. Deuxième entonnoir de remplissage avec soutien pratique.

MAC2KG

MACCHINA PASTA - PASTA MACHINE - MACHINE À PÂTES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	Watt 370 - Hp 0,50
VOLTAGGIO VOLTAGE	1PH
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	6 lt
CAPACITA' IMPASTO DOUGH CAPACITY	2,1 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	4,2 kg
PESO NETTO NET WEIGHT	28 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	577x263x407 mm



Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. Costruzione in acciaio inox AISI 304. 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 trafile in bronzo. Vasca in alluminio anodizzato Comandi IP 54. Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: motorino tagliapasta con variatore di velocità.



Suitable for the needs of small and medium-sized restaurants. Practical, fast and extremely easy to clean and sanitise. AISI 304 stainless steel construction. Powerful ventilated motor with oil-bath gearbox. Easily removable kneading blade. Interlocked stainless steel lid. Practical, removable hopper for optimal liquid pouring. Stainless steel auger, spout and ring nut. Wide availability of bronze dies. Anodised aluminium hopper IP 54 controls. Forced ventilation system even with motor off. Optional: pasta cutter motor with speed variator.



Convient aux besoins des petits et moyens restaurants. Pratique, rapide et extrêmement facile à nettoyer et à désinfecter. Construction en acier inoxydable AISI 304. Puissant moteur ventilé avec boîte de vitesses à bain d'huile. Lame de pétrissage facilement amovible. Couvercle en acier inoxydable verrouillé. Trémie pratique et amovible pour un versement optimal du liquide. Vis sans fin, bec et anneau en acier inoxydable. Grand choix de matrices en bronze. Trémie en aluminium anodisé Commandes IP 54. Système de ventilation forcée même lorsque le moteur est éteint. En option : moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse.

MAC4KG

MACCHINA PASTA - PASTA MACHINE - MACHINE À PÂTES



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	Watt 750 - Hp 1
VOLTAGGIO VOLTAGE	1PH
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	10 lt
CAPACITA' IMPASTO DOUGH CAPACITY	4,2 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	8,4 kg
PESO NETTO NET WEIGHT	42 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	660x305x457 mm



Adatta alle esigenze del medio ristorante. Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. Costruzione in acciaio inox AISI 304. 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.

Vasca in alluminio anodizzato. Ampia disponibilità di trafilé in bronzo. Comandi in acciaio inox IP 67. Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.

Opzionali: motorino tagliapasta con variatore di velocità. Kit per trafilà penne. Raviolatrice e stampi.



Suitable for the needs of the medium-sized restaurant. Practical, fast and extremely easy to clean and sanitise. AISI 304 stainless steel construction. Powerful ventilated motor with oil-bath gearbox. Easily removable kneading blade. Interlocked stainless steel lid. Practical, removable hopper for optimal liquid pouring. Stainless steel auger, spout and ring nut. Anodised aluminium bowl. Wide range of bronze dies. IP 67 stainless steel controls. Timed forced ventilation system even with motor off.

Optional: pasta cutter motor with speed variator. Pencil-drawing kit. Ravioli machine and moulds.



Convient aux besoins des restaurants de taille moyenne. Pratique, rapide et extrêmement facile à nettoyer et à désinfecter. Construction en acier inoxydable AISI 304. Puissant moteur ventilé avec réducteur à bain d'huile. Lame de pétrissage facilement amovible. Couvercle en acier inoxydable verrouillé. Trémie pratique et amovible pour un versement optimal du liquide. Vis sans fin, bec et anneau en acier inoxydable. Cuve en aluminium anodisé. Large gamme de matrices en bronze. Commandes en acier inoxydable IP 67. Système de ventilation forcée temporisée même lorsque le moteur est éteint.

En option : moteur coupe-pâtes avec variateur de vitesse. Kit de dessin au crayon. Machine à raviolis et moules.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>