



ORCHESTRA 10

macchina per la pasta fresca

pasta machine



INDUSTRIA 4.0

- 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 per il modello da pavimento
- 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
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Supporto Raviomatic
- RACK: rastrelliera portacassette da cm 60x40 h.7
- DRYER: cassetto asciugapasta
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
 - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
 - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo
- SRCS scheda controllo remoto

- 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
- IP 67 stainless steel controls
- Forced air-cooling system for heavy-duty use

Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Ravioli maker and molds
- Raviomatic support
- RACK: tray holder from cm 60x40 h.7
- DRYER: pasta dryer
- Head cooling kit in 2 solutions:
 - Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection
 - Frio R: additional kit with recirculation pump
- SRCS wifi control board



ORCHESTRA 10



ORCHESTRA 10 T



Optionals



Tagliapasta
Pasta cutter



Frio: Kit per raffreddare la bocca
Frio: head cooling kit



Supporto Raviomatic
Raviomatic support



RACK: rastrelliera portacassette
da cm 60x40 h.7

DRYER: cassetto asciugapasta

RACK: tray holder from cm 60x40 h.7
DRYER: pasta dryer

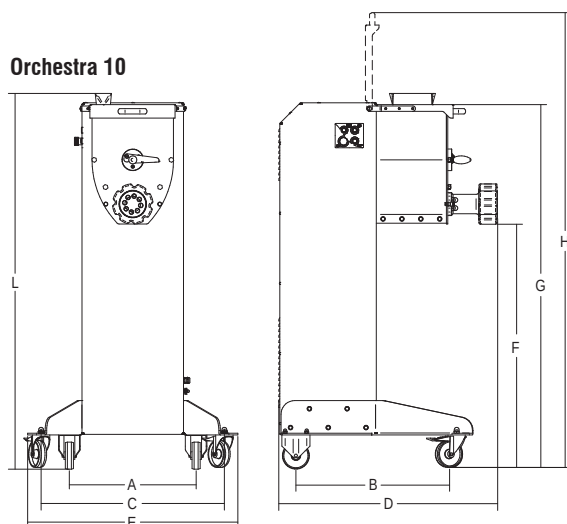


ORCHESTRA 10

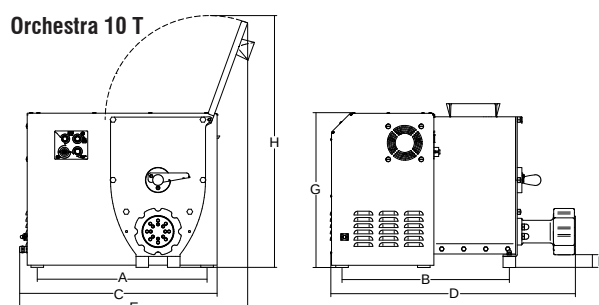


ORCHESTRA 10 T

Orchestra 10



Orchestra 10 T



							A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/Hp		lt	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Orchestra 10 T	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		
Orchestra 10 T 2V	1.875/2.5	1ph	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		
Orchestra 10	2.250/3	3ph	21	9,8	20	110	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1390	118	940x1055x1550	135
Orchestra 10 2V	1.875/2.5	1ph	21	9,8	20	110	470	570	680	812	780	902	1346	1687	1390	118	940x1055x1550	135