

ORCHESTRA 10

Máquina para massa fresca

- Desenvolvida para as necessidades de grandes restaurantes.
- Prática, rápida e muito fácil de limpar e higienizar.
- Estrutura em aço Inox AISI 304.
- Potente motor ventilado com redutor de engrenagens em banho de óleo.
- Pá amassadeira com alto desempenho e facilmente removível.
- Tampa em aço inox interbloqueado.
- Funil prático e removível para adicionar líquidos otimamente durante a preparação da massa.
- Córlea, bocal e anel em aço inox.
- Botões em aço inox IP 67
- Sistema de ventilação forçada também com o motor desligado.

Opcionais:

- Ampla disponibilidade de moldes de extrusão
- Cortador de massa
- Cortador de massa automático, com regulação da velocidade e tempo
- Kit conexão para Raviomatic
- Molde para saída uniforme da massa
- Kit de resfriamento do bocal



ORCHESTRA 10 T



Opcionais



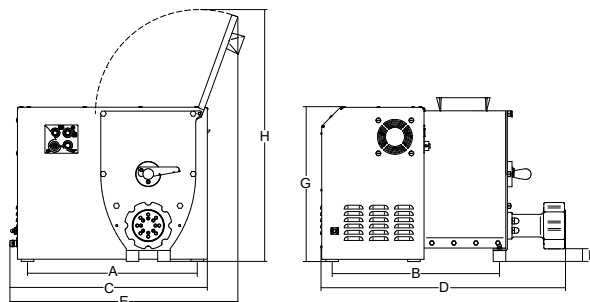
Kit de resfriamento do bocal



Cortador de massa



Cortador de massa automático, com regulação da velocidade e tempo



							A	B	C	D	E	F	G	H	L			
	watt/Hz	lit	kg	kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Orchestra 10 T	2.250/3	220 V/50-60 Hz/1	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		
Orchestra 10 T 2V	1.875/2,5	220 V/50-60 Hz/1	21	9,8	20	110	540	532	628	778	725	39	493	801	-	72		

MOLDES DE EXTRUSÃO

Máquina para massa fresca

Moldes de extrusão ø 59

✓ Espaguete 1,9 mm	✓ Tagliatelle 6 mm
Espaguete 2,1 mm	✓ Pappardelle 15 mm
Espaguete 2,3 mm	✓ Maccheroni rigati 8 mm
✓ Bigoli / Pici toscani 3 mm	✓ Massa folhada ajustável
✓ Linguine 3x1,6 mm	✓ Gramigne 3 mm
✓ Espaguete quadri / Chitarrine 2 mm	✓ Gnocchetti sardi 19 mm
Tagliolini 1,8 mm	✓ Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
✓ Tagliolini 3,5 mm	✓ Fusilli 8,4 mm 3P



Kit para extrusão penne opcional, molde vendido separadamente

Moldes de extrusão ø 75 - ø 110

Espaguete 1,1 mm	✓ Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm
Espaguete 1,5 mm	Strozzapreti rustici
Espaguete 1,7 mm	Celentani 7,8 mm
✓ Espaguete 1,9 mm	Fusilli 7 mm 2P
Espaguete 2,1 mm	Fusilli 12,6 mm 2P
Espaguete 2,3 mm	✓ Fusilli 8,4 mm 3P
✓ Bigoli / Pici toscani 3 mm	Fusillone rustico
Bigoli / Pici toscani 4 mm	Granfusilli
✓ Linguine 3x1,6 mm	Spirale 15,5 mm 2P
Linguine 3,5x1,6 mm	Girandole 10,5 mm 3P
Espaguete quadros / Chitarrine 1,8 mm	Trottolo 10,4 mm
✓ Espaguete quadros / Chitarrine 2 mm	Radiatori 17,5 mm
Espaguete quadros / Chitarrine 2,5 mm	Campanelle 8,3 mm
Espaguete quadros / Chitarrine 3 mm	Nodi marini
Tagliolini 1,8 mm	Ziti
Tagliolini 2,5 mm	Sedani triangolari
✓ Tagliolini 3,5 mm	Paccheri
Tagliatelle 4,5 mm	✓ Massa folhada ajustável
Tagliatelle 6 mm	Penne rigate 7 mm
Tagliatelle 8 mm	✓ Penne lisce 8 mm
Tagliatelle 10 mm	Penne rigate 8,8 mm
✓ Pappardelle 15 mm	✓ Penne rigate 10 mm



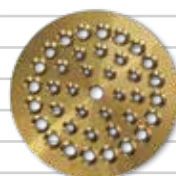
Penne
Precisa do kit faca inclinada para penne



Massa folhada ajustável
largura mm 173 - molde ø 59/75
mm 284 - molde ø 110

✓ Moldes padrão

✓ Cannelloni 25 mm
Maccheroni rigati 4,8 mm
✓ Maccheroni rigati 8 mm
Maccheroni rigati 10 mm
Maccheroni rigati 12 mm
✓ Maccheroni rigati 15 mm
Maccheroni rigati 20 mm
Cannelloni rigati 25 mm
✓ Gramigne 3 mm
Canestri 9,8 mm
Creste rigate 8,6 mm
Creste rigate 10 mm
✓ Gnocchetti sardi 19 mm
Gnocchetti sardi 19,5 mm
Gnocchi lisce 27 mm
✓ Gnocchi rigati 27 mm
Gemelli 6,4 mm
Gemelli 8,8 mm



Filtro de uniformização opcional



Gnocchetti sardi



Tagliolini



Reginette



Spaghetti quadri



Celentani



Paccheri



Casarecce / Strozzapreti



Gnocchi lisce