



Diametro trafile • Die diameter • Diámetro moldes • Diamètre moules • Durchmesser Stanzform • Diâmetro da eira	mm 109
Produzione in estrusione • Production in extrusion • Producción en extrusión • Production en extrusion • Produktion Produção com processo de extrusão	Kg/h 40÷55
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity Capacidad amasadora • Capacité de la cuve mélangeuse Fassungsvermögen Teigkneteschüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	Kg 10
Raffreddamento • Cooling • Refrigeración Refroidissement • Kühlung • Arrefecimento	Yes
Produzione ravioli • Production ravioli • Producción ravioli Production ravioli • Produktion ravioli • Produção ravioli	kg/h 40÷60
Larghezza sfoglia • Sheet width • Anchura lámina • Largeur de la feuille • Breite Teigblatt Largura da folha de massa	2 x mm 120
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Medidas	cm 85x115x190
Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso	kg 200
Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico Consommation électrique • Stromverbrauch Absorção elétrica máxima	kW 2,8



COMBIMAX

- Macchina per pasta combinata**
 - Produce svariati formati di pasta corta e lunga, ma anche ravioli staccati di vari formati.
 - Carrozzeria, coclea ed albero impastatore estraibile in acciaio inox AISI 304.
 - Vasca impastatrice in acciaio inox AISI 304, con spigoli interni raccordati per evitare accumulo di carica batterica.
 - Manicotto di estrusione in acciaio inox AISI 304 dotato di sistema di raffreddamento.
 - Coltello a regolazione elettronica per taglio pasta corta e ventola per l'asciugatura superficiale della pasta.
 - Stampi ravioli intercambiabili in modo semplice e veloce.
 - Variazione quantità ripieno a macchina in moto.

- Combined pasta machine**
 It produces a wide variety of kinds of pasta both short and long and detached ravioli of different shapes and sizes.
 Body, auger and removable mixing shaft in AISI 304 stainless steel.
 Mixer in AISI 304 stainless steel with rounded internal corners to avoid the concentration of bacteria.
 AISI304 stainless steel extruding sleeve with cooling system.
 Electronic regulation cutter for short pasta and fan for the superficial drying of pasta.
 Interchangeable moulds easy and quick to change.
 Possibility to adjust the filling quantity while the machine is working.

- Máquina combinada para pasta.**
 Produce una amplia variedad de pastas cortas y largas y ravioles que salen también ya divididos.
 La carrocería, el tornillo y el brazo mezclador extraíble son de acero inox AISI304.
 La amasadora de acero inox AISI 304 tiene los ángulos internos redondeados para evitar que se acumulen bacterias.
 Cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas y ventilador para secar las pastas superficialmente.
 Moldes intercambiables fáciles y rápidos de montar.
 Posibilidad de regular la cantidad de relleno con máquina en marcha.

- Machine combinée pour pâtes.**
 La machine produit différents types de pâtes courtes et longues, mais aussi des raviolis détachés de plusieurs formats.
 La carrosserie, la vis et l'arbre de mélange extractible sont en acier inox AISI304.
 La cuve mélangeuse en acier inox AISI304 a des bords internes arrondis afin d'éviter la charge bactérienne.
 Manchon d'extrusion en acier inox AISI304 avec système de refroidissement.
 Couteau à réglage électronique pour la coupe des pâtes courtes et ventilateur pour le séchage superficiel de la pâte.
 Moules interchangeables faciles et rapides à changer.
 La quantité de farce peut être réglée facilement pendant que la machine travaille.

- Kombinierte Maschine.**
 - Produziert kurze und lange Teigwaren, Ravioliformaten in Bandform.
 - Förderschnecke, Knetarm und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 - Die Knetwanne hat abgerundete innere Ecken um Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
 - Der Extrusionskanal ist mit einem Wasserkühlsystem (optional in der P17) ausgestattet.
 - elektronisch geregelten Messer für das Abschneiden von Kurzteigwaren Zum Antrocknen der Nudeln ist ein Ventilator in die Maschine eingebaut.
 - Das Wechseln der Stanzform erfolgt einfach und rasch.
 - Die Füllmenge kann bei laufender Maschine geregelt werden.

- Máquina para massa combinada.**
 Produz variados formatos de massas, curtas, longas e também raviolis separados em varios formatos.
 Estrutura, sem fim e eixo empastador removível em aço inox 304.
 Cuba empastadeira em aço inox 304, com cantos arredondados para evitar acumulo de bacterias.
 Tubo extrusor em aço inox 304 dotado de sistema de resfriamento.
 Faca com regulagem eletrônica para corte de massa curta e ventilador para secagem superficial da mesma.
 Estampos de ravioli intercambiáveis de modo simples e rápido.
 Variação da quantidade de recheio com a máquina em movimento.



Tel: 416.535.1555 | Toll Free: 877.323.6226 | Fax: 416.535.3843
 672 Dupont Street, Suite 201, Toronto, Ontario, M6G 1Z6



For Sales information please contact:
info@faema.ca
 For Service information please contact:
Service@faema.ca