

Macchina semiautomatica combinata Mod. Futurina con estrusore
Semi automatic combine machine Mod. Futurina with extruder
Máquina para pasta combinada Mod. Futurina basada sobre extrusora



Macchina per pasta combinata basata su estrusore
Extruder-based combined pasta machine
Máquina para pasta combinada basada sobre extrusora

La Futurina con estrusore produce:

- paste lunghe, corte e sfoglia per lasagne; con la semplice sostituzione della trafilatura potete estrarre spaghetti, tagliatelle, maccheroni, fusilli, e molti altri tipi ancora...
- ravioli di diversi formati in modo semplice e veloce, grazie agli stampi intercambiabili ed alla possibilità di preparare le bobine di sfoglia con l'avvolgistrugliatore automatico
- gnocchi e chicche, con l'apposito accessorio che si inserisce facilmente nel gruppo ravioli

Futurina with extruder can produce:

- short and long cut fresh pasta and sheet for lasagne; by simply changing the die, you can make spaghetti, tagliatelle, maccheroni, fusilli, penne and more shapes of pasta...
- ravioli with different shapes thanks to the interchangeable moulds and the possibility to prepare the sheet rollers for ravioli group with the automatic dough roller
- gnocchi and "chicche" with the accessory device, very quick and easy to plug into the ravioli group

Futurina sobre extrusora produce:

- pastas largas, cortas (con el cuchillo a regulación electrónica de la velocidad) y lámina para lasaña; con es suficiente cambiar el molde para sacar spaghetti, tagliatelle, maccheroni, fusilli, y muchos más formatos de pasta...

- ravioles de distintos formatos de forma sencilla y rápida, gracias a los moldes intercambiables y la posibilidad de preparar las bobinas de lámina con elarrollador automático
- ñocchi y "chicche", con el accesorio que se inserta facilmente en el grupo ravioles

DATI TECNICI		TECHNICAL DATA	
Dimensioni	75x80x100 cm (29"1/2x31"1/2x40")	Dimensions	75x80x100 cm (29"1/2x31"1/2x40")
Peso	80 Kg (180 lb)	Weight	80 Kg (180 lb)
Capacità vasca impastatrice	Kg 4 (8,5 lb)	Mixing hopper capacity	Kg 4 (8,5 lb)
Larghezza sfoglia ravioli	mm 100 (4")	Ravioli sheet width	mm 100 (4")
Produzione pasta in estrusione	Kg/h fino a 18	Pasta production in extrusion	Kg/h fino a 18
Produzione ravioli	Kg/h fino a 25	Ravioli production	Kg/h fino a 25
Produzione gnocchi	Kg/h fino a 20	Gnocchi production	Kg/h fino a 20
Potenza motore	Hp 0,75+0,25	Motors power	Hp 0,75+0,25
Max assorbimento elettrico	kw 1,00	Max electric consumption	kw 1,00