




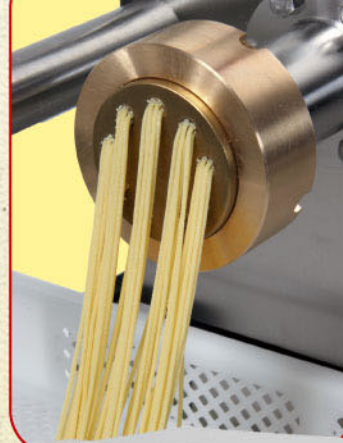




ITALGI


Macchine per pasta Linea gastronomia


-  Pasta machines - Gastronomy line
-  Máquinas para la producción de pasta - Línea Gastronomía
-  Machines à pâtes - Linea Gastronomía
-  Teigwarenmaschine - Linea Gastronomía
-  Equipamento para massas alimentícias - Linha Gastronomía





MULTIPLA





- 

Combinata professionale basata su estrusore, completa, solida ed affidabile, per produrre lasagne, ravioli nei vari formati, gnocchi, chicche e moltissimi formati di paste lunghe e corte. Ideale per produrre tutti i tipi di pasta in poco spazio ed in modo pratico, semplice e veloce.
- 

Professional combined pasta machine based on extruder, complete, solid and reliable; produces lasagne, ravioli of many shapes, gnocchi, chicche and many other types of short and long pasta. It produces almost any kind of pasta using a limited counter space, in a fast and easy way.
- 

Máquina combinada profesional formada por una extrusora y otros elementos, completa, solida y resistente al uso, produce lasañas, raviolis de varios formatos, ñoquis, "chicche", y muchísimos formatos de pastas largas y cortas. Ideal para producir todos los tipos de pasta que deseen, en poco espacio y en modo practico, simple y rápido.
- 

Combiné professionnel basé sur une extrudeuse complète, solide et fiable pour la production de lasagne, de différents formats de ravioli, de gnocchi, de chicche et de très nombreux formats de pâtes longues et courtes. Idéal pour produire tous les types de pâtes que vous souhaitez, dans un espace réduit et de façon très pratique, simple et rapide.
- 

Kombinierte professionelle Nudelmaschine welche im Pressverfahren arbeitet. Solide Bauform zuverlässig in der Produktion und einfach in der Bedienung. Die Herstellung von unterschiedlichen langen und kurzen Teigwaren von Formen wie Spiralen und Muscheln geschieht im Handumdrehen.
- 

Equipamento combinado profissional baseada em extrusora, completa, robusta e confiável para produção de lasanha, raviolos de vários formatos, nhoque e vários formatos de massas longas e curtas. Ideal para produzir todos os tipos de massas em pouco espaço e de modo prático simples e veloz.



MODULA

- 

Combinata modulare professionale, solida ed affidabile per produrre in modo tradizionale lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, ravioli nei vari formati, chicche. Al cilindro sfogliatore dotato di un innovativo sistema di sicurezza brevettato, si possono applicare: impastatrice, taglierina, raviolatrice a stampi intercambiabili e gnocciatrice.
- 

Professional combined pasta machine based on laminator, solid and reliable; produces lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, ravioli of many shapes, gnocchi and chicche in the most traditional way. Mixer, cutter, ravioli group with interchangeable dies and gnocchi device can be added to the shecter at any time. The shecter rollers are guarded by a patented innovative safety system.
- 

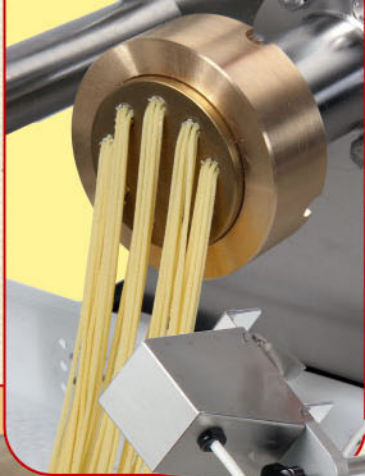
Máquina combinada modular profesional, solida y resistente al uso, produce de forma tradicional lasañas, tallarines, fettuccines, pappardelles, raviolis de varios formatos, ñoquis y "chicche". La laminadora tiene un inovador sistema de seguridad patentado y se puede combinar con amasadora, cortadora, raviolera con moldes intercambiables y ñoquera.
- 

Combiné modulable professionnel solide et fiable pour la production, à la manière traditionnelle, de lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, de différents formats de ravioli, de gnocchi et de chicche. Au cylindre de laminage, doté d'un système innovant breveté de sécurité, peuvent être ajoutés : une mélangeuse, un coupe-pâtes, une raviolatrice à moules interchangeables et une gnocciatrice.
- 

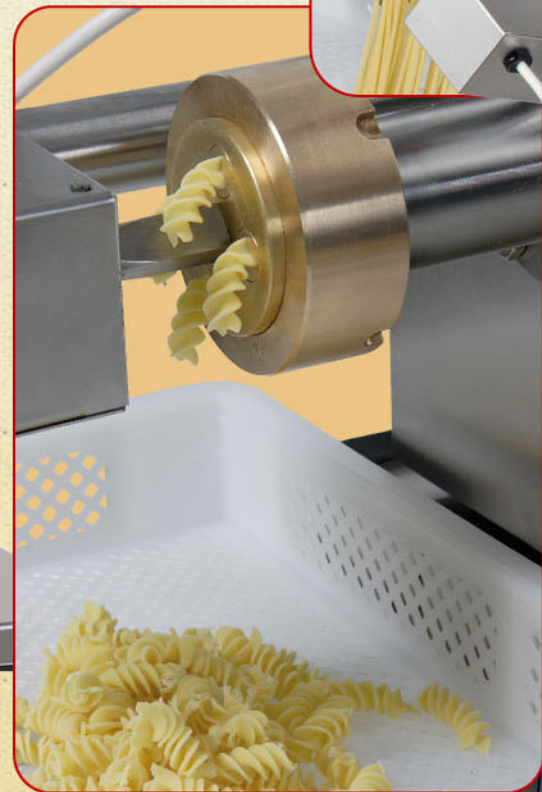
Modular aufgebaute Nudelmachine solide und zuverlässig verarbeitet. Maschine basiert auf dem klassischen Walzverfahren. Herstellung von Lasagne, in der breite unterschiedliche Nudeln (Papardelle Tagliatelle usw.) Mit einem Zusatzgerät können Ravioli in verschiedenen Formaten hergestellt werden. Der Walzenschaft ist mit einem patentiertem innovativen Sicherheitssystem ausgerüstet. Für die Maschine gibt es folgende Zusatzgeräte: Teigmischbehälter, Nudelschneideeinheit, Ravioliautomat und Gnocchiautomat.
- 


Equipamento combinado profissional robusto e confiável para produzir de modo tradicional lasanha, talharini, fetucine, papardele, raviolos de vários formatos e nhoques. No cilindro laminador, equipado com um exclusivo sistema de segurança se pode acoplar: misturador de massas, cortador para talharini, fetucini e papardele, módulo para produção de raviolos com moldes intercambiáveis e módulo para produzir nhoques.








ESTRO





 Estrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.

 Professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.

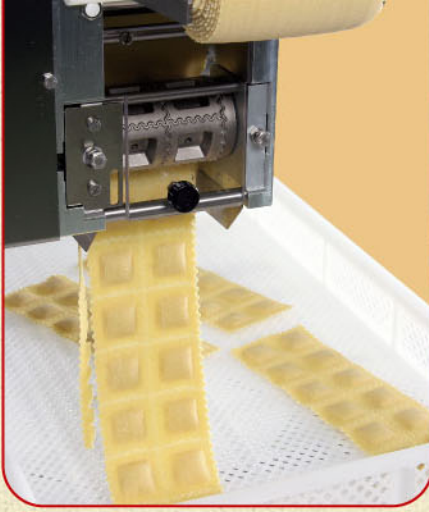
 Extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.


 Extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.


 Profi-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.


 Extrusora profissional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.


DUPLA





 Raviolatrice professionale a stampi intercambiabili per produrre ravioli di vari formati e, con l'apposito accessorio, gnocchi e chicche.

 Professional ravioli machine with interchangeable moulds to produce ravioli of many shapes; with the suitable optional device, makes also gnocchi and chicche.

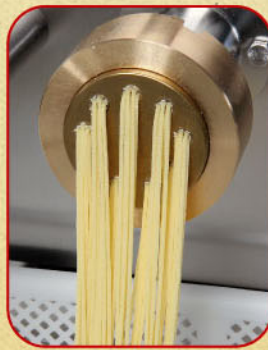
 Raviolera profesional con moldes intercambiables para la producción de raviolis de diferentes formatos dotado del accesorio para ñoquis y "chicche".


 Raviolatrice professionnelle à moules interchangeables pour la production de ravioli de différents formats et, avec l'accessoire adapté, de gnocchi et de chicche.


 Profi-Raviolimmaschine zur Herstellung verschiedeneder Ravioliformen, mit einem Zusatzgerät können man auch Gnocchi und Chicche herstellen.


 Equipamento profissional para produção de ravioles com moldes intercambiáveis de vários formatos e, mediante acoplamento de outro acessório, produção de nhoques.


MICRA





 Piccolo estrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.

 Small professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.

 Pequeña extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.

 Petite extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.

 Kleine Profi-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.

 Pequena extrusora profissional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.




 N° 5 Capelli d'angelo (1,1 mm)

 N° 8 Spaghetti (1,7 mm)

 N° 10 Spaghetti (2,1 mm)

 N° 13 Bigoli - Pici (3 mm)


 N° 24 Spaghetti chitarra (2 mm)


 N° 21 Linguine (3x1,5 mm)

 N° 31 Tagliolini (2,5 mm)

 N° 34 Tagliatelle (6 mm)


 N° 38 Pappardelle (15 mm)


 N° 55 Mafaldine (12 mm)

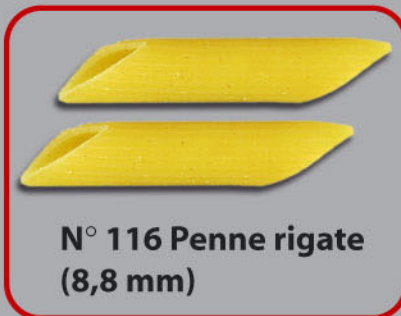
 N° 61 Bucatini (3 mm)

 N° 64 Maccheroni lisci (8 mm)

 N° 77 Maccheroni rigati (8 mm)

 N° 79 Maccheroni rigati (12 mm)

 N° 101 Canestri rigati



N° 116 Penne rigate (8,8 mm)

 N° 172 Conchiglie rigate

 N° 241 Fusilli

 N° 191 Gnocchetti sardi

 N° 215 Trecce

 N° 193 Cavatelli


 N° 220 Casarecce


 N° 260 Spumoni

 N° 251 Trottolo

 N° 252 Gigli


 N° 267 Torchietti

 *Trafile per Multipla, Estro e Micra*

 *Dies for Multipla, Estro and Micra*


 *Moldes para Multipla, Estro y Micra*


 *Moules à pâtes pour Multipla, Estro et Micra*

 *Teigwaren-matrize fur Multipla, Estro und Micra*


 *Trafilas para a Multipla, Estro e Micra*

*Solo Multipla ed Estro • Multipla and Estro only
Sólo Multipla y Estro • Seulement pour Multipla et Estro
Nur Multipla und Estro • Somente Multipla e Estro*


 *Le misure sono da intendersi indicative.*

 *The size above are approximate.*







 *Las medidas son indicativas.*

 *Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles*

 *Die angegeben Masse sind als circa Masse zu verstehen*

 *As medidas são somente indicativas*



-  **Stampi intercambiabili per ravioli**
-  **Interchangeable moulds for ravioli**
-  **Moldes intercambiables para raviolis**
-  **Moules interchangeables pour ravioli**
-  **Ravioli Formen für Profi-Raviolimaschine**
-  **Moldes intercambiaveis para ravioles**

Le misure sono da intendersi come indicative

The size above are approximate

Las medidas son indicativas

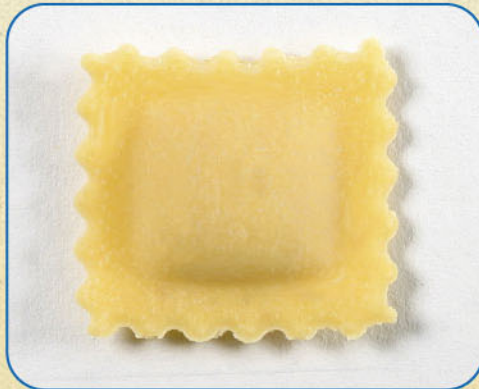
Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles

Die angegeben Masse sind als circa Masse zu verstehen

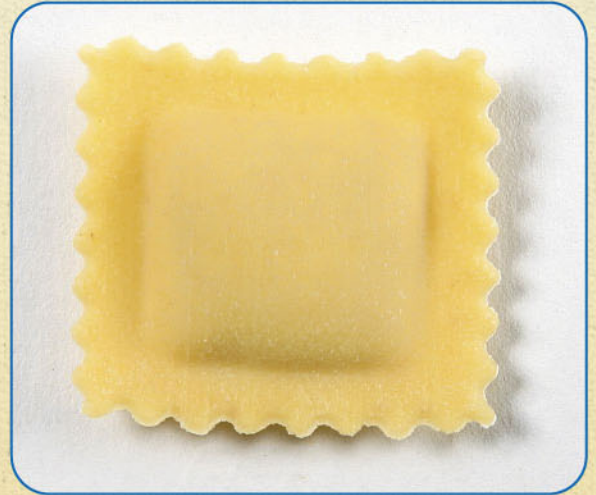
As medidas são somente indicativas



28 mm (1" 1/8)



43 mm (1" 3/4)



55 mm (2" 1/8)



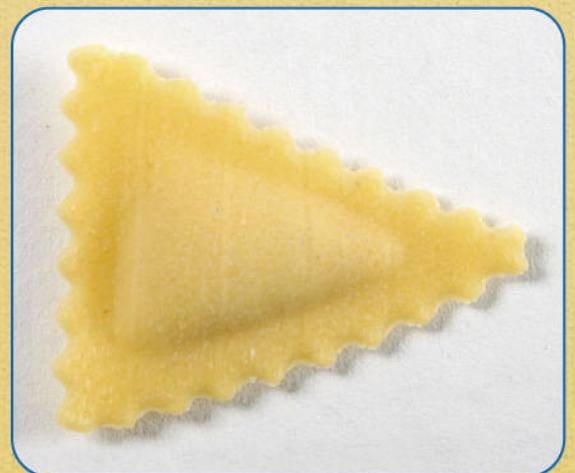
83x70 mm (3" 1/4)



42 mm (1" 3/4)



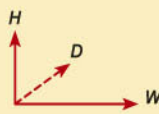
70x40 mm (2")



60x50 mm (2" x 2" 3/4)



DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DATOS TECNICOS • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN • DADOS TECNICOS

	MODULA	MULTIPLA	ESTRO	DUPLA	MICRA
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Dimensões 	$W \quad D \quad H$ cm 95 x 45 x 90 (38" x 18" x 36")	$W \quad D \quad H$ cm 75 x 80 x 100 (30" x 32" x 40")	$W \quad D \quad H$ cm 68 x 80 x 45 (27" x 32" x 18")	$W \quad D \quad H$ cm 50 x 55 x 100 (20" x 22" x 40")	$W \quad D \quad H$ cm 30 x 45 x 45 (12" x 18" x 18")
Peso • Weight • Peso Poids • Gewicht • Peso	kg 117 (258 lb)	kg 102 (225 lb)	kg 65 (143 lb)	kg 55 (121 lb)	kg 30 (66 lb)
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity • Capacidad piletta amasadora • Capacité cuve mélangeuse • Aufnahmekapazität Teigknet-schüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	kg 4 (8,5 lb)	kg 4 (8,5 lb)	kg 4 (8,5 lb)	kg 1,5 (3 lb)
Larghezza rulli sfogliatrice • Sheeter rollers width • Ancho rodillos calibradores • Largeur rouleaux du laminoir Walzenbreite Teigausrollmaschine Largura dos rolos da esfolhadeira	mm 200 (7"3/4)
Tagli taglierina • Cutter sizes • Formatos corte • Formats coupe-pâtes Stanzformen • Cortes máquina cortadora	mm 1,8 - 6 - 10
Larghezza sfoglia ravioli • Ravioli sheet width • Ancho lámina ravioles Largeur feuille raviolatrice • Teigblattbreite Ravioli • Largura folha de massa dos raviolis	mm 100 (4")	mm 100 (4")	mm 100 (4")
Produzione pasta in laminazione Pasta production in lamination • Producción pasta laminación • Production en lamination • Produktion Pasta Laminierung • Produção laminator	kg/h 12
Produzione pasta in estrusione • Pasta production in extrusion • Producción pasta extrusión • Production en extrusion • Produktion Pasta Nudelpresse Produção extrusor	kg/h 18	kg/h 18	kg/h 6
Produzione ravioli • Ravioli production Producción ravioli • Production ravioli Produktion Ravioli • Produção ravioli	kg/h 25	kg/h 25	kg/h 25
Produzione gnocchi • Gnocchi production • Producción fiocchi • Production gnocchi • Produktion Gnocchi Produção nhoques	kg/h 20	kg/h 20	kg/h 20
Assorbimento elettrico • Electric consumption • Consumo eléctrico Consumation électrique • Stromverbrauch • Consumo elétrico	kW 0,65	kW 1,00	kW 0,75	kW 0,4	kW 0,4

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
 All data in this brochure may be modified without prior warning.
 Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.
 Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.
 Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.
 Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



ITALGI

Strada Statale S. Maria di Sturla, 5/D
 16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523
 web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

