

CALIPSO

EUNICE

EUNICE INOX

Swedlinghaus

CALIPSO

EUNICE

EUNICE INOX

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Pasta machine / Machine à pâte / Nudelmaschine / Máquina para pasta frescavv

Macchina per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati ideale per piccole attività (Calipso) o ristoranti e paste all'uovo (Eunice). Struttura in alluminio verniciato rosso (Calipso), alluminio (Eunice) o acciaio inox (Eunice Inox). Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare. Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera con guarnizioni di tenuta tipo long-life. Azionamento con un motore, trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione e catena per il mescolatore (trasmissione ad ingranaggi per il modello Eunice). Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico. Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi. Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia. Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafilatura. Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera.

Ideal to mix and mould pasta in different shapes, recommended for small businesses (Calipso) or restaurants and pasta industries (Eunice). Red painted aluminum (Calipso), aluminum (Eunice) or stainless steel (Eunice Inox) construction. Parts in contact with food are made in s/steel or food bronze. Moving parts mounted on ball bearings with long-life sealing gaskets. One motor, belt driven with maintenance-free reduction gear and chain for the mixer (gear driven for the Eunice model). Equipped with height-adjustable support feet with plastic caps. Working parts with the possibility of rotating in both directions. Easy disassembly of the working parts with free access to the machine for a complete cleaning. Possibility of producing different pasta shapes by just changing the die. Accessories supplied: jug for measuring liquids, wrench for ring nut.

Machine pour pétrir et extruder des pâtes fraîches de différents formats, idéale pour les petites entreprises (Calipso) ou les restaurants et les producteurs de pâte fraîche (Eunice). Structure en aluminium peint de couleur rouge (Calipso), en aluminium (Eunice) ou en acier inoxydable (Eunice Inox). Parties en contact avec les aliments en acier inox ou en bronze alimentaire. Pièces mobiles montées sur roulements à billes avec joints d'étanchéité longue durée. Entraînement avec un moteur, par courroie avec réducteur sans entretien et chaîne pour le mélangeur (entraînement par engrenages pour le modèle Eunice). Équipé de pieds de support réglables en hauteur avec capuchons en plastique. Pièces de travail avec possibilité de rotation dans les deux sens. Démontage facile des pièces de travail avec accès libre à la machine pour un nettoyage complet. Possibilité de produire différentes formes de pâtes en changeant simplement le moule. Accessoires fournis : carafe pour mesurer les liquides, clé pour bague frontale.

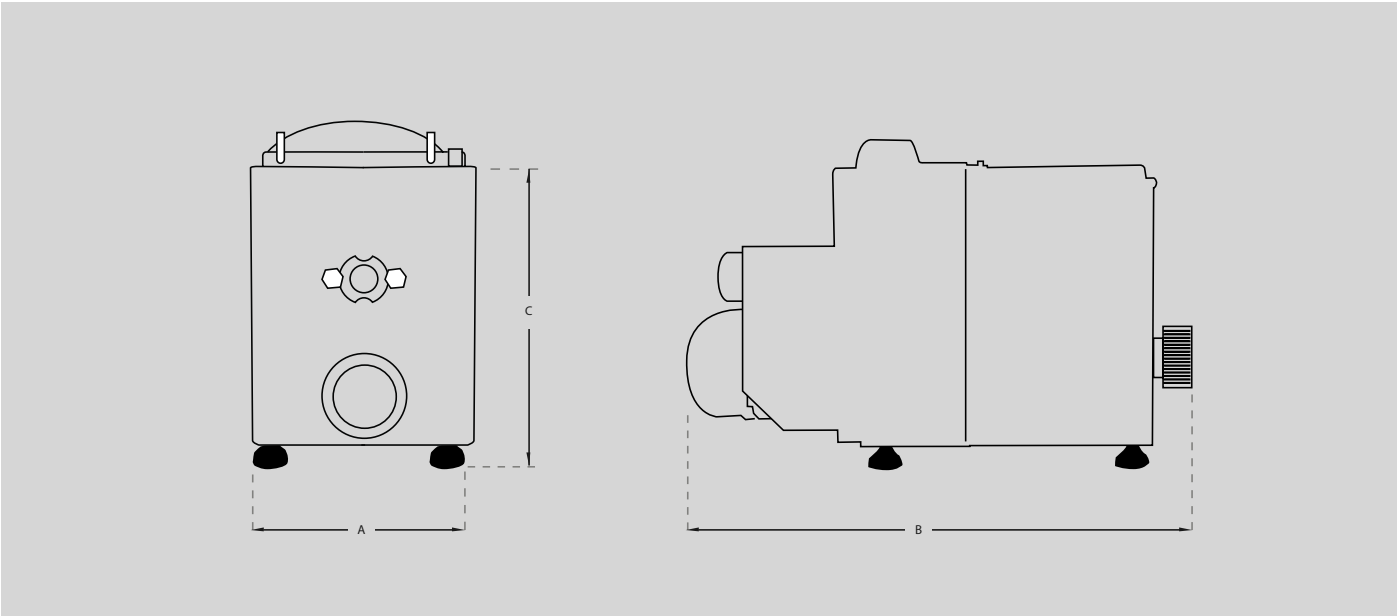
Maschine zum kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten, ideal für kleine Unternehmen (Calipso) oder Restaurants (Eunice). Struktur aus rot lackiertem Aluminium (Calipso), Aluminium (Eunice) oder Edelstahl (Eunice Inox). Details in Kontakt mit dem zu verarbeitenden Produkt aus Edelstahl oder Lebensmittelbronze. Bewegliche Teile kugellagert mit langlebigen Dichtungen. Antrieb mit einem Motor, Riemenantrieb mit wartungsfreiem Untersetzungsgetriebe und Kette für den Mischer (Getriebeantrieb für das Modell Eunice). Ausgestattet mit höhenverstellbaren Stützfüßen mit Kunststoffkappen. Arbeitsteile mit Drehmöglichkeit in beide Richtungen. Einfache Demontage der Arbeitsteile mit freiem Zugang zur Maschine für eine komplette Reinigung. Möglichkeit der Herstellung verschiedener Teigwarenformen durch einfaches Wechseln der Matrize. Mitgeliefertes Zubehör: Kanne zum Abmessen von Flüssigkeiten, Schraubenschlüssel für Ringmutter.

Máquina para amasar y extruir pasta fresca en diferentes formatos, ideal para pequeñas empresas (Calipso) o restaurantes (Eunice). Estructura en aluminio pintado de rojo (Calipso), aluminio (Eunice) o acero inoxidable (Calipso/Eunice Inox). Detalles en contacto con el producto en acero inoxidable o bronce alimentario. Piezas móviles montadas sobre rodamientos de bolas con juntas de estanqueidad de larga duración. Accionamiento con un motor, accionamiento por correa con reductor sin mantenimiento y cadena para la batidora (accionamiento por engranajes para el modelo Eunice). Equipado con patas de apoyo regulables en altura con tapones de plástico. Piezas de trabajo con posibilidad de giro en ambos sentidos. Fácil desmontaje de las piezas de trabajo con libre acceso a la máquina para una limpieza completa. Posibilidad de producir diferentes formatos de pasta con solo cambiar el molde. Accesorios incluidos: jarra para medir líquidos, llave para la tuerca.

OPTIONAL

COLTELLO TAGLIAPASTA ELETTRONICO
Electronic knife / Couteau / Messer / Cuchillo electrónico

CARRELLO
S/steel trolley / Chariot / Stahl Unterstützung mit Lenkrollen / Soporte con ruedas



	CALIPSO CALIPSO INOX	EUNICE EUNICE INOX
A LARGHEZZA <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	A 270 mm	250 mm
B LUNGHEZZA <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	B 380 mm	440 mm
C ALTEZZA <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	C 325 mm	425 mm

MODELLO	CALIPSO / CALIPSO INOX	EUNICE / EUNICE INOX
POTENZA <i>Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación</i>	0,38 kw	0,38 kw
ALIMENTAZIONE <i>Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación</i>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
TRAFILA <i>Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze</i>	ø 46,5 mm	ø 70 mm
CAPACITÀ VASCA <i>Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina</i>	1,3 kg	1,7 kg
PRODUZIONE ORARIA <i>Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria</i>	2,5 kg/h	4 kg/h
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	21 kg	28 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	410x320x420 mm	460x300x600 mm