

SKU: Orchestra10

Sirman

Macchina per la pasta Modello Orchestra10

Capacità vasca: lt 21 Capacità impasto: kg 9.8
Potenza watt 2.250



Descrizione

Macchina per la pasta Orchestra10 con vasca da 21 litri e impasto 9,8 kg

La macchina per la pasta modello **Orchestra10** è progettata per soddisfare le esigenze di piccoli laboratori, grandi ristoranti e mense che desiderano gestire internamente la produzione di pasta fresca con elevata produttività e continuità. La **costruzione in acciaio inox AISI 304** con struttura autoportante su **4 ruote inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di spostamento nell'area di lavoro.

La **capienza vasca di 21 litri** consente una **capacità di impasto pari a 9,8 kg**, ideale per chi deve affrontare importanti volumi di produzione mantenendo alti standard qualitativi e riducendo i tempi di lavorazione.

Caratteristiche principali

Orchestra10 è dotata di una **pratica tramoggia rimovibile** per versare la parte liquida in modo ottimale, abbinata a un **sistema di ventilazione forzata temporizzata** attivo anche a motore spento, che contribuisce a preservare la qualità dell'impasto e a migliorare il comfort operativo.

Il **potente motore ventilato** con **riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio** assicura una

trasmissione fluida e silenziosa, permettendo un utilizzo intensivo e continuativo senza surriscaldamenti.

Impastatore, trafile e sicurezza

La macchina monta una **pala impastatrice performante e facilmente rimovibile**, che garantisce un'ottima amalgama degli ingredienti e rende rapide le operazioni di pulizia e sanificazione. **Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox** assicurano resistenza all'usura e massima igiene nelle zone a contatto con l'impasto.

L'**ampia disponibilità di trafile in bronzo** consente di produrre numerosi formati di pasta, con superficie ruvida e perfetta tenuta dei condimenti, grazie all'utilizzo di **trafile ø 110 mm** facilmente intercambiabili. Il **coperchio in acciaio inox interbloccato** e i **comandi in acciaio inox IP67** aumentano il livello di sicurezza e protezione contro umidità, polvere e lavaggi frequenti.

Optional e integrazioni

Tra gli **optional** è disponibile il **motorino tagliapasta con variatore di velocità**, ideale per regolare la lunghezza dei formati estrusi in base alle esigenze produttive. La macchina è inoltre predisposta per il collegamento con la **raviolatrice Bologna EL** e relativi stampi, per ampliare la gamma di prodotti includendo ravioli e ripieni.

Specifiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con struttura autoportante su 4 ruote inox.
- Pratica tramoggia rimovibile con sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Pala impastatrice performante facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Comandi in acciaio inox IP67.
- Potenza: 2.250 W (HP 3).
- Alimentazione: 3ph (disponibile anche versione 230 V monofase con sovrapprezzo).
- Capacità vasca: 21 litri.
- Capacità impasto: 9,8 kg.
- Diametro trafile: ø 110 mm.
- A: 470 mm – B: 570 mm – C: 680 mm – D: 812 mm – E: 780 mm – F: 902 mm – G: 1346 mm – H: 1687 mm – L: 1360 mm.
- Peso netto: 118 kg.
- Dimensioni imballo: 940 x 1055 x 1550 mm.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 78 cm.
- Profondità: 81,2 cm.
- Altezza: 168,7 cm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per la pasta **Orchestra10** è la soluzione ideale per chi cerca una **impastatrice-estrusore ad alta capacità** con vasca da 21 litri e impasto fino a 9,8 kg, in grado di garantire cicli di lavoro intensivi grazie al motore da 2.250 W e alla robusta trasmissione ad ingranaggi in bagno d’olio.

L’abbinamento tra struttura inox su ruote, ampia scelta di trafile in bronzo, comandi IP67 e possibilità di integrare motorino tagliapasta e raviolatrice Bologna EL rende questo modello particolarmente adatto a laboratori, ristoranti e mense che vogliono organizzare una produzione di pasta fresca completa, versatile e sicura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	168.7
Lunghezza (cm)	78
Profondità (cm)	81.2