

## Kombilux ST 25

Die Kombilux ST 25 Inox ist eine kombinierte Maschine zur Herstellung von frischen Teigwaren und Ravioli, geeignet für Restaurants, Feinkostläden, Bäckereien und vielen anderen Bereichen.



## Technische Daten

- **Stundenleistung Pasta:** 8 – 12 kg
- **Stundenleistung Ravioli:** 15-25 kg
- **Stundenleistung Gnocchi:** 15-20kg (Aufsatz optional erhältlich, nicht im Lieferumfang)
- **Füllmenge Hartweizengriess:** 4 kg
- **Anschluss:** 230 V
- **Motor:** 1.2 kW
- **Gewicht:** 105 kg
- **Masse ohne Untergestell in mm (T × B × H):** 780× 800× 800

- Zwei Teigbänder à 100 mm für bis zu 25 kg Ravioli pro Stunde
- Erhältliche Ravioliformen: quadratisch, rund, dreieckig, halbmondförmig, rechteckig
- Produktion von Ravioli in Bandform
- Einstellbare Füllmenge
- Maschinengehäuse vollständig aus Edelstahl
- Lieferumfang: 1 Form nach Wahl, 1 Füllbehälter, 4 KS-Rollen, 1 Teigbandaufroller, 1 Spezialmatrize, automatischer Abschneider, Untergestell fahrbar,

