



Kombilux ST 50

Die Kombilux ST 50 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:** 50-55 kg
- **Stundenleistung Ravioli:** 40-50 kg
- **Füllmenge Hartweizengriess:** 10 kg
- **Anschluss:** 230 V
- **Motor:** 2,8 kW
- **Gewicht:** 200 kg
- **Masse ohne Untergestell in mm (T × B × H):** 850× 1150× 1750

- Zwei Teigbänder à 120 mm für bis zu 50 kg Ravioli pro Stunde
- Erhältliche Ravioliformen: quadratisch, rund, dreieckig, halbmondformig, rechteckig und mehr
- Produktion von Ravioli in Bandform
- Einstellbare Füllmenge
- Maschinengehäuse vollständig aus Edelstahl
- Wasserkühlung
- Ventilator zur Pasta-Antrocknung
- Motoren/Produktionsgeschwindigkeit einstellbar
- Lieferumfang: 1 Form nach Wahl, 1 Füllbehälter, 4 KS-Rollen, 1 Teigbandaufroller, 1 Spezialmatrize, automatischer Abschneider, Untergestell fahrbar,

