






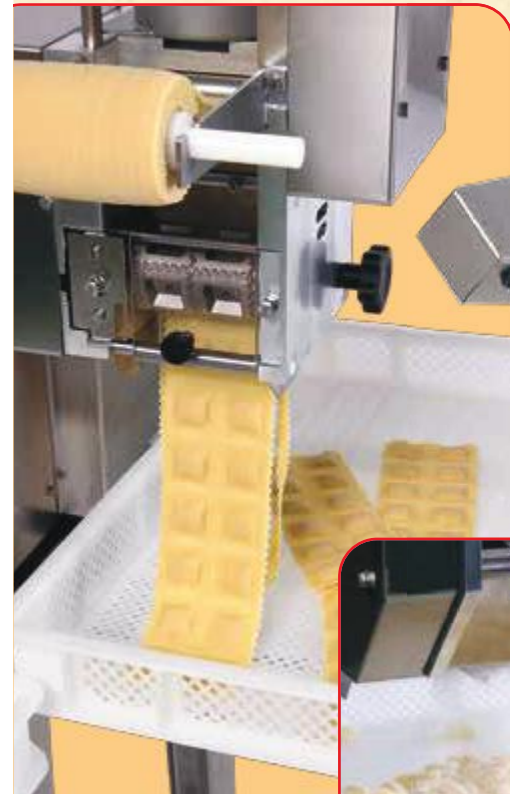


IMPORTERS OF QUALITY ITALIAN FOODSERVICE EQUIPMENT
PASTA, PIZZA, DELI, FOOD PROCESSING



Macchine per pasta Linea gastronomia

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



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 veloce.





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 gnoccatrice.
-  **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 sheeter at any time. The sheeter 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 innovador 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 gnoccatrice.
-  **Modular aufgebaute Nudelmaschine solide und zuverlässig verarbeitet.** Maschine basiert auf dem klassischen Walzverfahren. Herstellung von Lasagne, in der breite unterschiedliche Nudeln (Pappardelle 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, papparede, 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 papparede, módulo para produção de raviolos com moldes intercambiáveis e módulo para produzir nhoques.





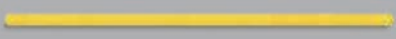
ESTRO



- 
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.



N° 5 Capelli d'angelo (1,1 mm)



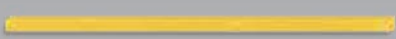
N° 8 Spaghetti (1,7 mm)



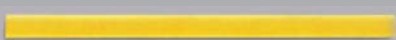
N° 10 Spaghetti (2,1 mm)



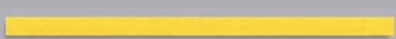
N° 13 Bigoli - Pici (3 mm)



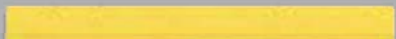
N° 24 Spaghetti chitarra (2 mm)



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 Trottole



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 für 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.



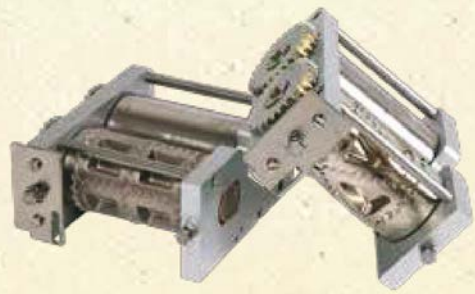
Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles



Die angegebenen 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 intercambiáveis para ravioles

Le misure sono da intendersi come indicative

The size above are approximate

Las medidas son indicativas

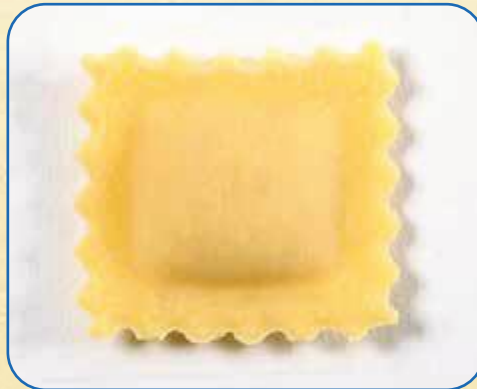
Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles

Die angegebenen Masse sind als circa Masse zu verstehen

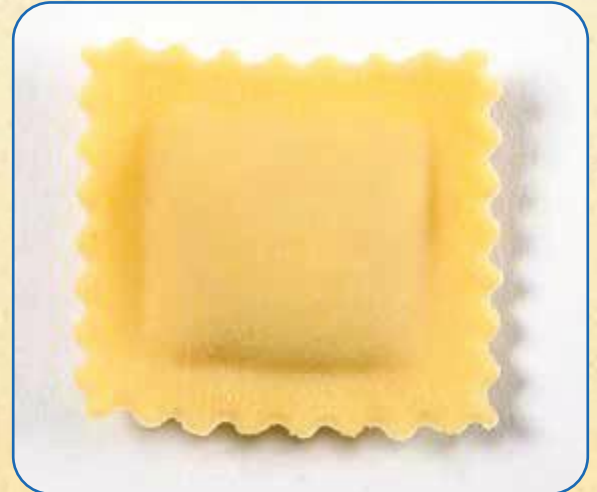
As medidas são somente indicativas



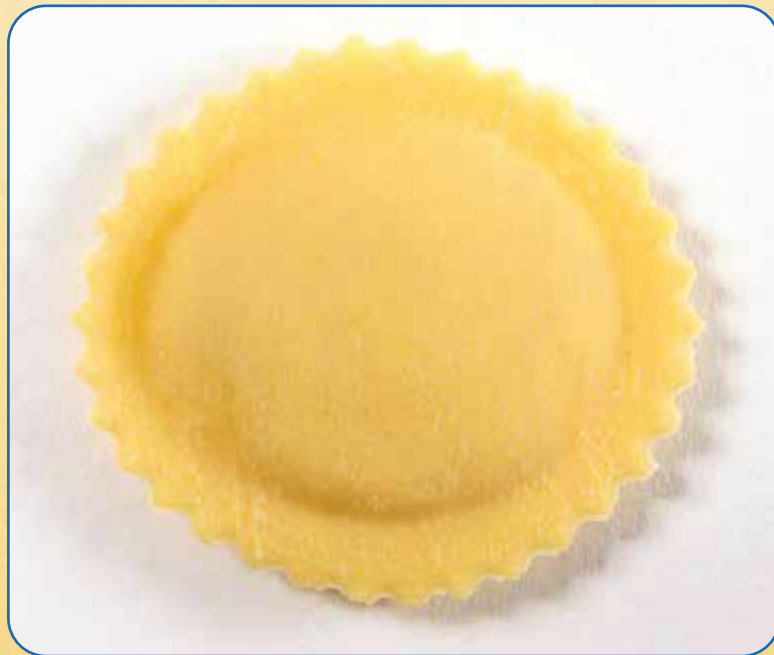
28 mm (1" 1/8)



43 mm (1" 3/4)



55 mm (2" 1/8)



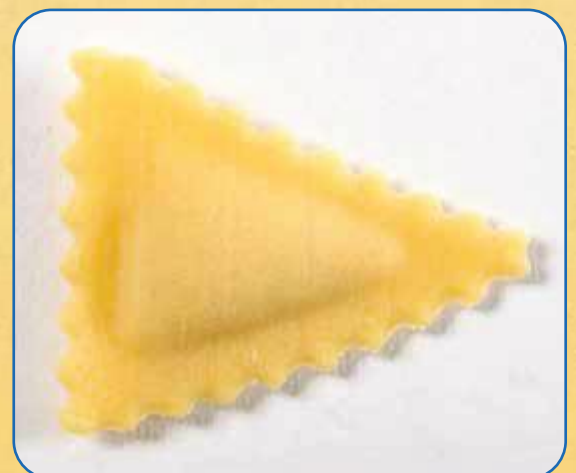
83x70 mm (3" 1/4)



42 mm (1" 3/4)



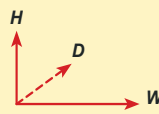
70x40 mm (2")



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 51 x 95	$W \quad D \quad H$ cm 78 x 81 x 100	$W \quad D \quad H$ cm 47 x 81 x 45	$W \quad D \quad H$ cm 50 x 55 x 100	$W \quad D \quad H$ cm 30 x 45 x 48
Peso • Weight • Peso Poids • Gewicht • Peso	kg 117	kg 102	kg 65	kg 55	kg 30
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity • Capacidad pileta amasadora • Capacité cuve mélangeuse • Aufnahmekapazität Teigknettschüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	kg 4	kg 4	kg 4	kg 1,5
Larghezza rulli sfogliatrice • Sheeter rollers width • Ancho rodillos calibradores • Largeur rouleaux du laminoir Walzenbreite Teigausrollmaschine Largura dos rolos da esfolhadeira	mm 200
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	mm 100	mm 100
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 production • Producción flocchi • Production gnocchi • Produktion Gnocchi Produção nhoques	kg/h 20	kg/h 20	kg/h 20
Assorbimento elettrico • Electric consumption • Consumo eléctrico Consummation électrique • Stromverbrauch • Consumo eléctrico	kW 0,8	kW 1,20	kW 1	kW 0,4	kW 0,5

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

Via Pontevecchio, 96A
 16042 CARASCO (GE) ITALY

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




ifea INNOVATIVE FOOD EQUIPMENT AUSTRALIA

IMPORTERS OF QUALITY ITALIAN FOODSERVICE EQUIPMENT
 PASTA, PIZZA, DELI, FOOD PROCESSING