

CiaoPasta 2 - 5

- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Vasca in alluminio anodizzato

CiaoPasta 2

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità

CiaoPasta 5

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Kit per trafilé penne
- Raviolatrice e stampi
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
 - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
 - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo

- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Bowl made of anodized aluminium*

CiaoPasta 2

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *IP 54 controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*

CiaoPasta 5

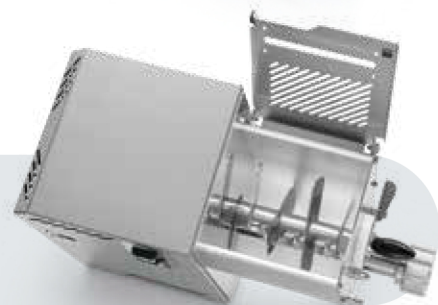
- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

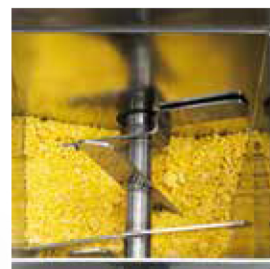
- *Full availability of any kind of dies*
- *Variable-speed pasta cutter*
- *Optional kit for "penne" die*
- *Ravioli maker and molds*
- *Head cooling kit in 2 solutions:*
 - *Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection*
 - *Frio R: additional kit with recirculation pump*



CiaoPasta 2

Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutterColore rosso opzionale
Optional red colour

																	
	watt/hp	1ph	lt	Kg	Kg/h	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CiaoPasta 2	370/0,5	1ph	6	2,1	4,2	59	206	411	263	577	407	489	65	353	28	750x580x800	37
CiaoPasta 5	750/1	1ph	10	4,2	8,4	75	226	476	305	660	457	630	50	391	42	750x580x800	50



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



Optional CiaoPasta5
Kit per trafilà penne.
Trafila a parte
Kit for "penne" die
Die not included

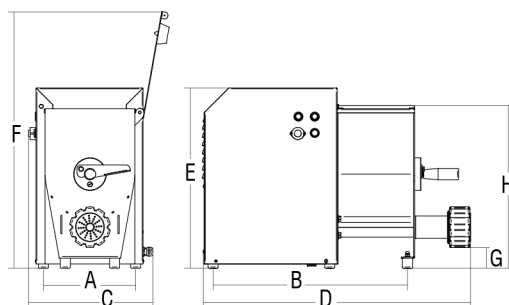
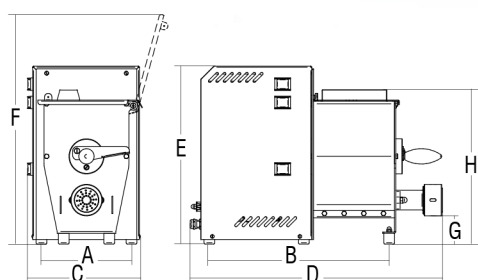


Frio: kit opzionale per
raffreddare la bocca
Frio: optional head cooling kit



CiaoPasta 5

Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter





CiaoPasta 5 vasca estraibile

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato completamente smontabile
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

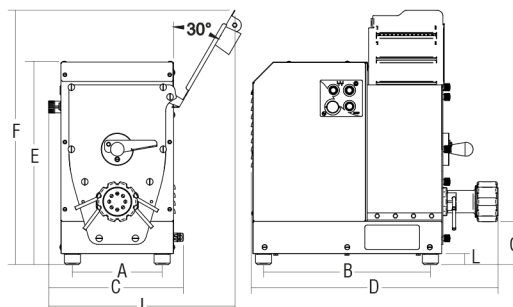
Opzioni:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Kit per trafilá penne
- Frio 5: kit raffreddamento bocca
- Raviolatrice e stampi
- RCS scheda controllo remoto

- Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants
- Reliable, user-friendly and easy to clean
- AISI 304 stainless steel body
- Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer
- High-performance and easy to remove kneading paddle
- Interlocked stainless steel lid
- Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing
- Stainless steel worm, head and ring
- Bowl made of anodized aluminium disassembled completely
- IP 67 stainless steel controls
- Forced air-cooling system for heavy-duty use

Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Optional kit for "penné" die
- Frio 5: head cooling kit with pipes only for non-returnable water connection
- Ravioli maker and molds
- RCS wifi control board



CiaoPasta 5	watt/hp	lt	Kg	Kg	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
vasca estraibile	750/1	1ph	10	4,2	8,4	75	223	414	336	613	505	631	107	461	27	42	750x580x800	50