

Dea, l'arte della Pasta

LE COMBIMATE



COMBINATA D240

This machine is furnished with inoxidizable mixer to produce dough, with rollers to produce sheet of pasta, with tagliarina to produce long pasta (fettuccine, tagliatelle, etc.) and with ravioli machine with interchangeable moulds to produce different shapes of ravioli.

Machine dotée de pétrin inox pour la production du mélange, des cylindres laminaires pour la production de la feuille, de coupeuse pour la fabrication des pâtes longues et de machine à ravioli à moules interchangeables pour la fabrication des raviolis en bande de plusieurs types.

Máquina dotada de cuba de amasar de acero para la producción del amasijo, de cilindros laminadores para la producción de la hoja, de cizalla para la producción de pasta larga (tipo tagliarines, cintas, etc.) y de ravioladora con moldes intercambiables para la producción de ravioles en cintas, de diferentes formatos.



Macchina dotata di vasca impastatrice inox per la produzione dell'impasto, di cilindri laminatoi per la produzione della sfoglia, di tagliarina per la produzione di pasta lunga (tipo tagliatelle, fettuccine, etc.) e di raviolatrice a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli a nastro in differenti formati.



COMBINATA D240

Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	Producción horaira	Sfoglìa kg. 18	Sheet of pasta kg. 18	Feuille kg. 18	Hoja kg. 18
				Ravioli kg. 35	Ravioli kg. 35	Raviolis kg. 35	Ravioles kg. 35
Larghezza cilindri	Rollers width	Largeur cylindres	Ancho cilindros	mm. 240			
Tagliasfoglie	Sheet cutter	Coupeuse	Cizalla	3 tagli	3 cuts	3 coupes	3 cortes
Capacità impastatrice inox	Tank capacity	Capacité récipient mélangeur	Cabida tina	kg. 6			
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Hp. 0,5 - 0,75			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 230			
Ingombro	Measures	Encombrement	Estorbo	cm. 115 x 70 x 150			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

COMBINATA D240/RS

Machine furnished with inox mixer to produce dough, with inox rollers to produce sheet of pasta (width mm. 240), with sheet cutter inox rolles for long pasta (fettuccine, tagliatelle, etc.) and with ravioli machine with interchangeable moulds to produce detached double sheet ravioli in different shapes. Furnished with 3 separated motors.

Machine dotée de pétrin mélangeur en acier inox pour la production du mélange, de cylindres inox pour la production de la feuille (largeur mm. 240), de coupeuse avec axes inox pour la production de la pâte longue (tagliatelle, fettuccine) et machine à ravioli à moules interchangeables pour la production de raviolis détachés en double feuille de différents formats. Machine avec 3 différents moteurs.

Máquina dotada de cuba de amasar de acero para la producción del amasijo, de cilindros de acero inoxidable para la producción de la hoja (240 mm. de ancho), de cizalla con rodillos de acero inoxidable para la producción de masa larga (tipo tallarines, cintas, etc.) y de ravioladora con moldes intercambiables para la producción de raviolos con doble hoja de diferentes formatos. Máquina dotada de tres motores independientes.



Macchina dotata di vasca impastatrice inox per la produzione dell'impasto, di cilindri inox per la produzione della sfoglia (larghezza mm. 240), di taglierina con rulli inox per la produzione di pasta lunga (tipo tagliatelle, fettuccine, etc.) e di raviolatrice a stampi intercambiabili per la produzione di ravioli a doppia sfoglia in differenti formati. Macchina dotata di tre motori indipendenti.

COMBINATA D240/RS							
Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	Producción horaira	Sfoglia kg. 24/30	Sheet of pasta kg. 24/30	Feuille kg. 24/30	Hoja kg. 24/30
				Ravioli kg. 50	Ravioli kg. 50	Raviolis kg. 50	Ravioles kg. 50
				Pasta lunga kg. 25	Long pasta kg. 25	Pâte longue kg. 25	Pasta larga kg. 24
Larghezza cilindri	Rollers width	Largeur cylindres	Ancho cilindros	mm. 240			
Tagliasfoglie	Sheet cutter	Coupeuse	Cizalla	3 tagli	3 cuts	3 coupes	3 cortes
Capacità impastatrice inox	Tank capacity	Capacité récipient mélangeur	Cabida tina	kg. 6			
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Kw. 0.75 - 0.37 - 0.37			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 315			
Ingombro	Measures	Encombrement	Estorbo	cm. 132 x 90 x 160			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

COMBINATA AUTOMATICA D120

Machine to produce automatically dough, sheet of rolled pasta, long pasta and detached raviolis in different shapes. Suitable for stores or workshops, it gives a product of very high quality, it's very easy to be used and it has a high reliability. It has 3 different electric motors; tank, axles and rollers are made of inox steel and built on roller bearings.

Machine pour la production automatique du mélange, de la feuille laminée, de la pâte longue et des raviolis de différents formats. Idéal pour magasins ou laboratoires, elle se caractérise pour la simplicité de l'usage, la haute qualité du produit et la grande fiabilité. Equipée de 3 moteurs indépendants; récipient mélangeur, axes, groupe cylindres sont construits en acier inoxydable et montés sur roulements à galets.

Máquina para la producción automática de la masa, de la hoja laminada, de la masa larga y de raviolos con diferentes formas. Ideal para organizar negocios y laboratorios, permite obtener un producto de alta calidad, se distingue por la facilidad de uso y la elevada fiabilidad. Dotada de tres motores independientes; cubas de amasar, amasadoras y rodillos fabricados de acero inoxidable y montados en cojinetes.



Macchina per la produzione automatica dell'impasto, della sfoglia laminata, della pasta lunga e dei ravioli in differenti formati. Ideale per allestire negozi e laboratori permette di ottenere un prodotto di alta qualità, si distingue per la facilità d'uso e l'elevata affidabilità. Dotata di tre motori indipendenti; vasche impastatrici, gramole e rulli costruiti in acciaio inossidabile e montati su cuscinetti.



COMBINATA AUTOMATICA D120

				Sfoglia kg. 50	Sheet of pasta kg. 50	Feuille kg.50	Hoja kg. 50
Produzione oraria	Production per hour	Production horaire	Producción horaira	Ravioli kg. 50	Ravioli kg. 50	Raviolis kg. 50	Ravioles kg. 50
				Pasta lunga kg. 50	Long pasta kg. 50	Pâte longue kg. 50	Pasta larga kg. 50
				Larghezza cilindri	Rollers width	Largeur cylindres	Ancho cilindros
Tagliasfoglie	Sheet cutter	Coupeuse	Cizalla	3 tagli	3 cuts	3 coupes	3 cortes
Capacità impastatrice inox	Tank capacity	Capacité récipient mélangeur	Cabida tina	kg. 10			
Potenza motori	Electric motors	Puissance moteurs	Fuerza motriz	Kw. 1.1 - 0.37 - 0.49			
Peso	Weight	Poids	Peso	kg. 420			
Ingombro	Measures	Encombrement	Estorbo	cm. 150 x 100 x 170			
Alimentazione elettrica	Electric power	Alimentation électrique	Alimentación eléctrica	Trifase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphase 380/220 Volts 50/60 Hz	Triphasé 380/220 Volts 50/60 Hz	Trifásica 380/220 Volts 50/60 Hz

FORMATI STAMPI

MOULDS - MOULES - MOLDES



FORMATI SPECIALI

SPECIAL MOULDS - MOULES SPECIAUX - MOLDES ESPECIALES



Descrizioni e illustrazioni sono indicative. La Società DEA si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e tecniche senza obbligo di preavviso.
The Firm DEA reserves the right to introduce any and all refining and technical modifications as may be deemed necessary or advisable, without advance notice.
La maison DEA se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et techniques sans préavis.



Costruzioni macchine per paste alimentari

Via Terpi, 22 N - 16141 GENOVA (Italy) • E-mail: deaoff@tin.it • <http://www.deaoff.com>

Tel. 0039.010.8360680 - 0039.010.8361391 • Fax 0039.010.8366906

Cod. fisc. e Part. IVA 00298090101 - C.C.I.A.A. GE 137454 - Reg. soc. n. 22082 fasc. 38219 - Cap. soc. € 10.330,00 int. vers.