

Dupla

Raviolimaschine

GÖTZ GMBH
Technik für Teigwaren



DE: Die Dupla ist eine professionelle Raviolimaschine mit 100 mm Teigbandbreite zur Herstellung von viereckigen, halbrunden und dreieckigen Ravioli und Cannelloni. Die Verkleidung der Dupla besteht aus hochwertigem INOX-Stahl.

EN: The Dupla is a professional ravioli machine with a dough sheet width of 100 mm for the production of square, half-round and triangular ravioli and cannelloni. The paneling of the Dupla is completely made of high-quality INOX steel.

Dimensionen / Dimensions: 500 x 380 x 1000 mm

Gewicht / Weight: 30 kg

Leistung / Power: 0,5 kW

Stundenproduktion / Hourly production: 15 kg/h