

Multipla

Kombinierte Maschine

GÖTZ GMBH
Technik für Teigwaren



DE: Die Multipla ist eine kombinierte Maschine mit Ravioligruppe zur Herstellung gepresster und gefüllter Teigwaren. Sie ist komplett aus Edelstahl gefertigt und im Lieferumfang ist eine Wasserkühlung enthalten.

EN: The Multipla is a combined machine with a ravioli section for the production of pressed and stuffed pasta. It is completely made of stainless steel and a high-quality water cooling system is included with delivery.

Dimensionen / Dimensions: 750 x 800 x 1000 mm

Gewicht / Weight: 60 kg

Leistung / Power: 1 kW

Stundenproduktion / Hourly production: 25 kg/h