



# ORCHESTRA 10

## macchina per la pasta fresca

### pasta machine



INDUSTRIA 4.0

- Adatta alle esigenze dei piccoli laboratori, grandi ristoranti o mense
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Struttura autoportante con 4 ruote inox per il modello da pavimento
- 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
- 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
- Filtro uniformatore
- Raviolatrice e stampi
- Supporto Raviomatic
- RACK: rastrelliera portacassette da cm 60x40 h.7
- DRYER: cassetto asciugapasta
- 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
- SRCS scheda controllo remoto

- Suitable for small workshops and large restaurants or canteens
- Reliable, user-friendly and easy to clean
- AISI 304 stainless steel body
- Self-supporting structure with 4 stainless steel wheels
- 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
- 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
- Ravioli maker and molds
- Raviomatic support
- RACK: tray holder from cm 60x40 h.7
- DRYER: pasta dryer
- Head cooling kit in 2 solutions:
  - Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection
  - Frio R: additional kit with recirculation pump
- SRCS wifi control board



ORCHESTRA 10



ORCHESTRA 10 T



## Optionals



Tagliapasta  
Pasta cutter



Frio: Kit per raffreddare la bocca  
Frio: head cooling kit



Supporto Raviomatic  
Raviomatic support



**RACK:** rastrelliera portacassette  
da cm 60x40 h.7

**DRYER:** cassetto asciugapasta

**RACK:** tray holder from cm 60x40 h.7  
**DRYER:** pasta dryer

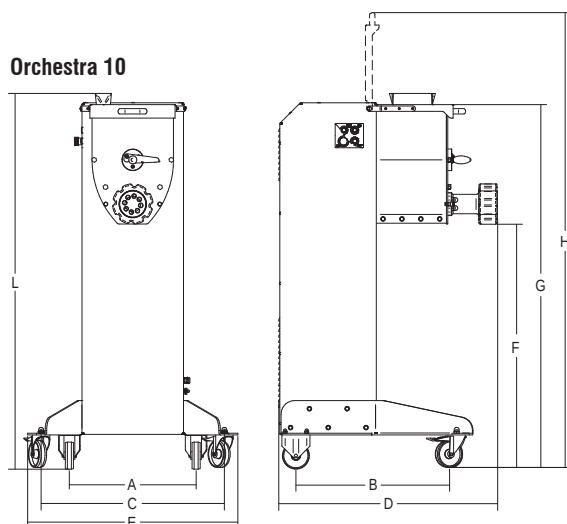


**ORCHESTRA 10**

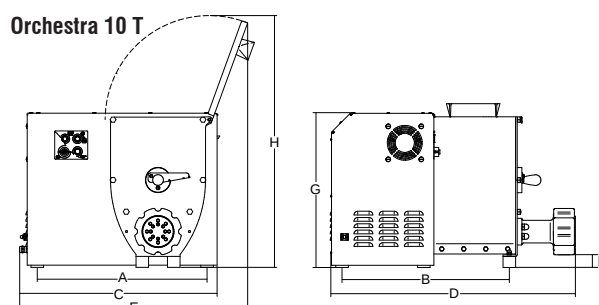


**ORCHESTRA 10 T**

**Orchestra 10**



**Orchestra 10 T**



|                          |           |     |    |     |       |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G    | H    | L    |     |               |     |
|--------------------------|-----------|-----|----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|---------------|-----|
|                          | watt/Hp   |     | lt | kg  | kg/h. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm   | mm   | mm   | kg  | mm            | kg  |
| <b>Orchestra 10 T</b>    | 2.250/3   | 3ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 540 | 532 | 628 | 778 | 725 | 39  | 493  | 801  | -    | 72  |               |     |
| <b>Orchestra 10 T 2V</b> | 1.875/2.5 | 1ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 540 | 532 | 628 | 778 | 725 | 39  | 493  | 801  | -    | 72  |               |     |
| <b>Orchestra 10</b>      | 2.250/3   | 3ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1550 | 135 |
| <b>Orchestra 10 2V</b>   | 1.875/2.5 | 1ph | 21 | 9,8 | 20    | 110  | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1550 | 135 |