

La Monferrina

macchine per pasta machines



imperia & monferrina
SOCIETÀ PER AZIONI

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Tel.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
www.pastafrescaypizza.com
info@pastafrescaypizza.com



La Monferrina

macchine per pasta machines

Linee



Linee



Company Profile

 Dal 1978 **La Monferrina** produce macchine professionali per la pasta, interamente **made in Italy**, ad uso di laboratori e industrie del settore.

Progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo nel nome della facilità d'utilizzo, della qualità e della genuinità del prodotto finale.

Nel 2010 nasce **Imperia & Monferrina**, una società che ha per vocazione la pasta e la tecnologia per realizzarla, in tutte le forme e dimensioni possibili: dalla piccola macchina ad uso casalingo fino alle linee di produzione e ai grandi impianti industriali, venduti in Italia e nel mondo. In poche parole, da 6 a 600 kg di pasta all'ora.

 Since 1978 **La Monferrina** has been producing entirely Made in Italy professional pasta machines to be used for pasta production inside specialized laboratories and industries.

Inside our plants, we create and develop exclusive projects for producing any kind of pasta in the name of an easy use combined with the quality and genuineness of the final product.

In 2010 **Imperia & Monferrina** was born. The company's vocation is pasta and the technology to carry out its production in all its shapes and dimensions: our machines are sold in Italy and all over the world and our production range goes from the small home-use machine up to the production lines and big industrial systems. Shortly, from 6 to 600 kg of pasta production per hour.



 Depuis 1978 **La Monferrina** construit des machines professionnelles pour fabriquer les pâtes. Nos machines sont entièrement fabriquées en Italie pour être utilisées par les laboratoires professionnels et les industries du secteur.

Il s'agit de projets exclusifs créés et développés à l'intérieur de notre maison pour produire les pâtes de tout type au nom de la facilité d'utilisation jointe avec la qualité et la genuinité du produit final.

En 2010 **Imperia & Monferrina** est née, une entreprise qui a la vocation des pâtes et la technologie pour les fabriquer, en toutes formes et dimensions: notre gamme part des petites machines ménagères pour arriver jusqu'aux lignes de production et aux grands installations industrielles; toutes les machines sont vendues en Italie et dans le monde entier. En bref, de 6 à 600 kg. de production de pâtes par heure.

 Seit 1978 produziert **La Monferrina** professionelle Nudelmaschinen, vollständig Made in Italy, für Werkstätten und Industriebetriebe der Branche.

Die exklusiven Projekte werden intern konzipiert und entwickelt, um Teigwaren in allen Formaten mit den Pluspunkten Bedienerfreundlichkeit, Qualität und Natürlichkeit des Endprodukts herzustellen.

2010 entstand die Gesellschaft **Imperia & Monferrina**, die sich vollständig der Pasta und der Technologie für ihre Herstellung widmet - in allen möglichen Formen und Größen, von der kleinen Nudelmaschine für den Haushalt bis zu industriellen Produktionslinien und Großanlagen, die in Italien und weltweit verkauft werden. Kurz gesagt: von 6 bis 600 kg Nudeln pro Stunde.

 Desde 1978 **La Monferrina** fabrica máquinas profesionales para producir pasta, totalmente hechas en Italia, para su aplicación y uso en obradores, talleres artesanales e industrias del sector. Son proyectos exclusivos, estudiados y desarrollados en nuestra planta para realizar pasta de todo tipo en nombre de la facilidad de uso, de la calidad y de la genuinidad del producto final.

En 2010 nace **Imperia & Monferrina**, una sociedad con la vocación de las pastas y con la tecnología para realizarla en todas sus formas y tamaños posibles: desde la pequeña máquina de uso doméstico hasta las líneas de producción y grandes instalaciones industriales, vendidas en Italia y en el mundo. Resumiendo, de 6 a 600 kg de pasta por hora.

 С 1978 компания **La Monferrina** производит профессиональные машины для производства макаронных изделий, полностью сделаны в Италии, предназначены для использования в ресторанах, магазинах и фабриках.

Мы разрабатываем уникальные проекты для машин, пригодных к производству всех видов макаронных изделий, отличающих простотой использования и качеством финального продукта.

В 2010 создавалась компания **Imperia & Monferrina**, у которой есть призвание к пасте и технология для производства широкого спектра оборудования: от мини машин для дома до больших агрегатов, проданных в Италии и по всему миру. Короче говоря, с 6 до 600 кг в час макаронных изделий.



La Monferrina
macchine per pasta machines

Linee pasta corta, lunga, nidi Lines for short, long pasta and nests Lignes pour les pâtes courtes, longues et les nids Linien kurze, lange Pasta, Nester Líneas para pasta corta, larga y nidos. Линии для производства коротких и длинных макаронных изделий, и гнезд	Pag. Pag. Page Seite Pag. Стр.
---	--

Pressa P200 Press Пресс	6 - 11
--------------------------------------	--------

Niditrice Tagliatelle nests machine Аппарат для формования «гнезд»	12 - 15
---	---------

Presse K300 - K600 Presses Прессы	16 - 19
--	---------

Essiccatoi Serie EC / NG Dryers Сушильные шкафы	20 - 25
--	---------



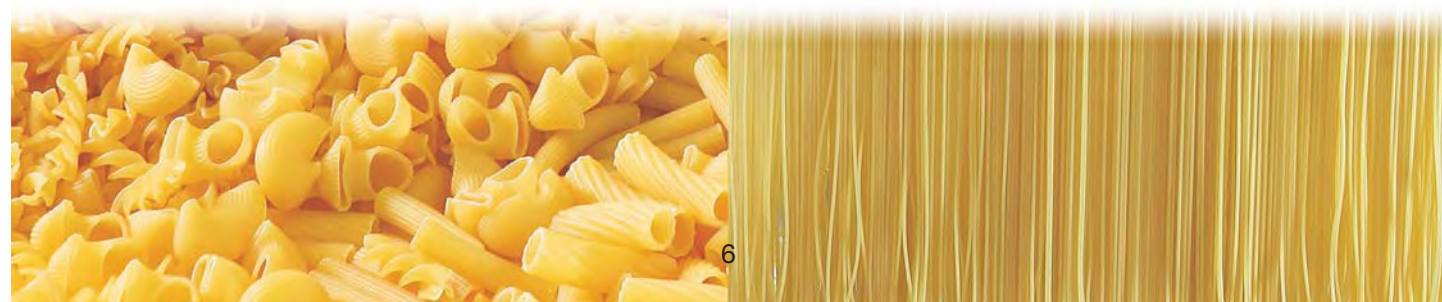
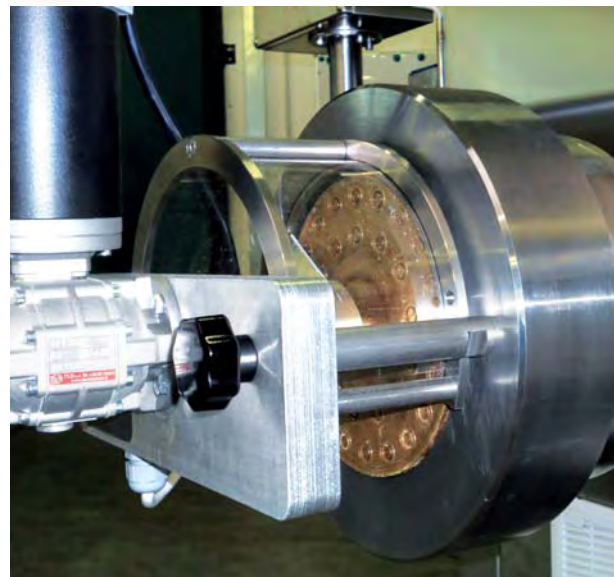


Pressa P200

 **P200** è una macchina automatica, di grande affidabilità, indicata per la lavorazione di ogni tipo di farina e semola.

P200 è una macchina industriale particolarmente adatta alla produzione di pasta corta e lunga ed è abbinabile a niditrici.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente; ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

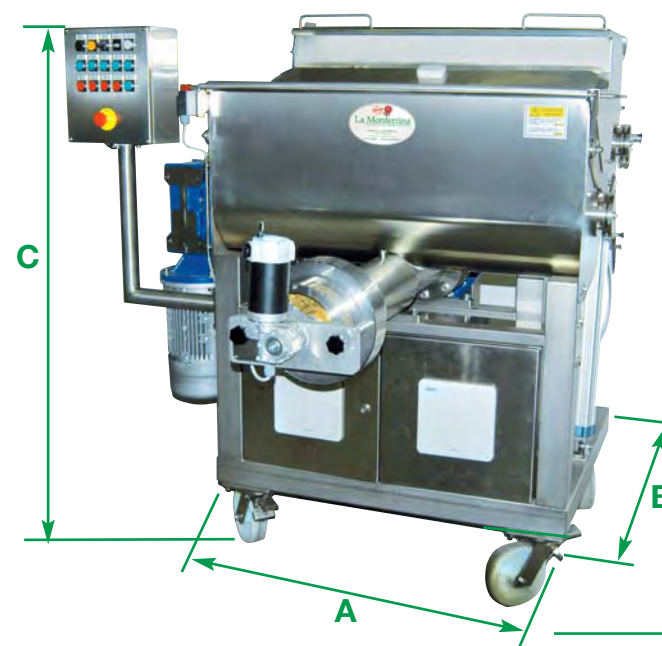


Caratteristiche:

- Doppia vasca impastatrice (vasca superiore con ribaltamento automatico)
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico rotativo con variatore di velocità
- Raffreddamento ad acqua su tubo coclea



Dati Tecnici



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza installata
Diametro trafilatura
Produzione oraria pasta estrusa

P200
670 kg
1600x1500x1550
14 kW
200 mm
180 / 200 kg

Pressa P200

 **P200** is an automatic and very reliable machine, fit to carry out pasta production by using any kind of flour and durum wheat (semolina).

 **P200** is an industrial machine suitable for the production of long and short pasta and to be coupled to nest making machines.

Its operation is simple and efficient, its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. It is equipped with a control panel and it respects all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Double kneading vat (upper vat with automatic tip-up)
 - Shaft and screw can be disassembled for an easy cleaning and maintenance
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Water cooling on extruding barrel

Technical Data	
Weight	P200 670 kg
Dimensions mm (AxBxC)	1600x1500x1550
Installed power	14 kW
Die diameter	200 mm
Extruded pasta production per hour	180 / 200 kg

 La Presse **P200** est une machine automatique de grande fiabilité, indiquée pour le travail avec tout type de farine et de semoule.
La Presse **P200** est une machine industrielle qui est particulièrement convenable pour produire tout types de pâtes courtes et longues et elle peut être combinée avec des machines à nids.

Son fonctionnement est simple et efficace. Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée par un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Double Bac de Pétrissage (le bac supérieur est automatiquement escamotable)
 - Arbre et vis sans fin désassemblables pour un simple nettoyage et entretien
 - Coupe-pâtes automatique rotatif avec variateur de vitesse
 - Refroidissement par eau sur le tuyau de la vis sans fin

Données Techniques	
Poids	P200 670 kg
Dimensions mm (AxBxC)	1600x1500x1550
Puissance installée	14 kW
Diamètre de la filière	200 mm
Production horaire de pâtes extrudées	180 / 200 kg

 **P200** ist eine automatische Maschine, die sich durch große Zuverlässigkeit auszeichnet, zur Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß angezeigt.
P200 ist eine industrielle Maschine, besonders geeignet zur Produktion kurzer und langer Pasta und kombinierbar mit Nest-Maschinen.

Ihr Betrieb ist einfach und effizient; das Gehäuse ist aus anodisiertem Aluminium und die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl. Sie ist mit einer Schalttafel ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

- EIGENSCHAFTEN:**
- Doppelte Knetwanne (obere Wanne mit automatischem Umkippen)
 - Antriebswelle und Schnecke ausbaubar, um Reinigung und Wartung zu erleichtern
 - Automatischer Rotationsteigschneider mit Geschwindigkeitsregler

Technische Angaben	
Gewich	P200 670 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	1600x1500x1550
Motorleistung	14 kW
Durchmesser Matrize	200 mm
Stundenproduktion von gepresstem Teig	180 / 200 kg

 La **P200** es una máquina automática, de gran fiabilidad, ideal para amasar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para la producción de pasta corta y larga; también puede ser abinada a la máquina para hacer nidos de tallarines. Su funcionamiento es sencillo y eficiente.

Su estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Lleva un cuadro de mandos y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- CARACTERÍSTICAS**
- Doble cubeta amasadora (la cubeta superior se puede volcar)
 - Eje y caracol extraíbles para su fácil limpieza y mantenimiento
 - Corta pasta automático con variador de velocidad
 - Ventilador
 - Enfriamiento por agua para cabezal de extrusión y trefiladora

Datos Técnicos	
Peso total	P200 670 kg
Dimensiones mm (AxBxC)	1600x1500x1550
Potencia instalada	14 kW
Diámetro trefiladora	200 mm
Producción horaria de pasta extruída	180 / 200 kg

 **P200** является автоматической и надёжной машиной , которая может использоваться с любим типом муки.

P200 является промышленной машиной , предназначена для производства коротких и длинных макаронных изделий, и может также использоваться для непрерывного производства раскатонного теста для подачи на формовочные машины для производства гнёзд.

Она лёгкая в эксплуатации; она имеет конструкцию из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали.
Она оснащена панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоит из:**
- двойной бак тестомеса (верхний опрокидывающийся)
 - вал и шнек легко разбираются для очистки
 - электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
 - водяное охлаждение для шнека

Технические данные	
Вес	P200 670 kg
Габарит mm (AxBxC)	1600x1500x1550
Установленная мощность	14 kW
Диаметр матрицы	200 mm
Часовая производительность макаронных изделий	180 / 200 kg



Niditrice

La macchina **produce nidi** di tagliatelle di larghezza variabile a seconda dello stampo utilizzato, da mm. 1,5 a mm. 12

La macchina deve essere alimentata da una sfogliatrice automatica oppure da una pressa entrambe munite di controllo dell'ansa e le stesse devono permettere di ottenere una sfoglia di pasta larga mm. 500

La macchina è dotata di un gruppo laminatore per permettere di variare lo spessore della tagliatella indipendentemente da quello estruso o laminato.

La formazione dei nidi puo' essere variabile sia come diametro nido che come peso.

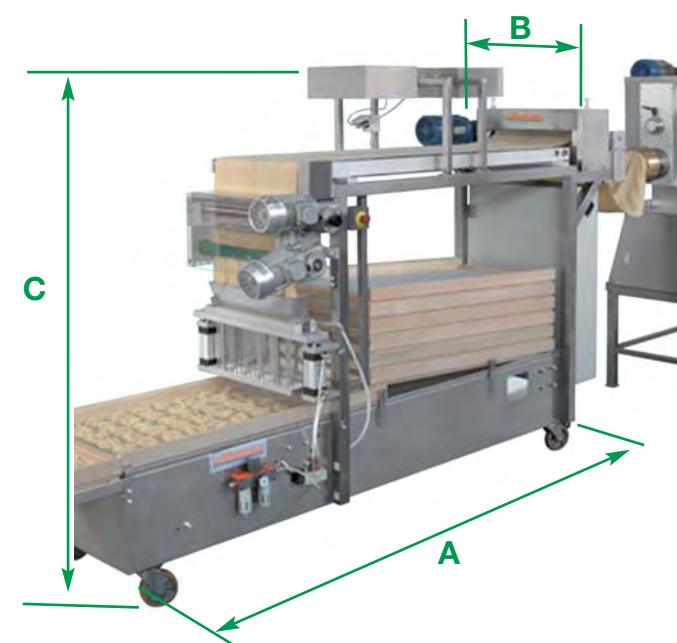
I materiali a contatto con il prodotto sono esclusivamente ad uso alimentare (acciaio inox, resine acetali- che).



Nella foto:
particolare del gruppo formazione nidi.



Dati Tecnici



Peso	562 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	3800x950x1700
Potenza installata	3,5 kW
Produzione oraria nidi	100 kg

Niditrice

 The machine produces **tagliatelle nests** in different widths according to the mould used, from 1,5 to 12 mm.
The machine must be fed by an automatic sheeter or by an extruding machine both equipped with a sheet feeding control system and they must produce pasta sheet mm. 500 wide.

The machine is equipped with a sheeting unit which allows the change of the tagliatelle final thickness apart from the initial extruded or sheeted pasta sheet thickness.
The final nests can be variable both in terms of diameter and weight.
Material in contact with the final product are approved for use in food industry (stainless steel, and acetal resins).

In the picture:
Nest forming unit

Technical Data

Weight Dimensions mm (AxBxC) Installed power	562 kg 3800x950x1700 3,5 kW
Nests production per hour	100 kg

 La **machine à nids** (Niditrice) produit les nids de tagliatelles ayant une largeur variable selon le moule utilisé, à partir de 1,5 mm. jusqu'à 12 mm.
La machine doit être alimentée par un laminoir automatique ou par une presse, les deux équipés par un système de contrôle de l'avancement de l'abaisse, à fin d'obtenir une feuille avec une largeur de 500 mm.

La machine comprend un groupe laminoir qui permet de varier l'épaisseur des tagliatelles, indépendemment de l'abaisse extrudée ou laminée.
La formation des nids peut être variée et réglée soit comme diamètre du nid que comme poids.
Les matériaux qui sont en contact direct avec le produit sont exclusivement apte pour l'utilisation alimentaire (acier inox, résine acétale).

Dans la photo :
Particulier du groupe pour la formation des nids.

Données Techniques

Poids Dimensions mm (AxBxC) Puissance installée	562 kg 3800x950x1700 3,5 kW
Production horaire des nids	100 kg

 Die Maschine produziert **Tagliatelle-Nester** unterschiedlicher Breite, je nach dem benutzen Schnitt von 1,5 mm bis 12 mm
Die Maschine muss von einem automatischen Ausroller oder einer Presse, beide mit Krümmungskontrolle ausgestattet, gespeist werden und sie müssen es ermöglichen, ein Teigblatt von 500 mm zu erhalten.

Die Maschine hat eine Walzgruppe, die es erlaubt, die Dicke der Tagliatella unabhängig von der ausgeworfenen oder ausgewal-
zten zu variieren.
Die Nestbildung kann variabel sein, sowohl hinsichtlich des Nest-Durchmessers als auch des Gewichtes.
Die Materialien, die Kontakt zum Produkt haben, sind ausschließlich für den Nahrungsgebrauch (Edelstahl, Acetalharz).

Auf dem Foto:
Detail der Gruppe für die Nestbildung

Technische Angaben

Gewich Abmessungen mm (AxBxC) Motorleistung	562 kg 3800x950x1700 3,5 kW
Stundenproduktion Nester	100 kg

 La máquina **para hacer nidos** produce nidos de tallarines con anchura regulable de 1,5 a 12 mm.
La máquina tiene que ser alimentada por una laminadora o por una prensa, ambas equipadas con un sistema para controlar el avance del hojaldre y con una producción del hojaldre de mm. 500 de ancho. La máquina está equipada con grupo laminador quien permite de variar el espesor del tallarín que sea extruído o laminado.

Es posible variar el peso y el diámetro de los nidos á petición. La estructura exterior es de aluminio anodizado y cumple con las normas vigentes del sector alimenticio.
En la imagen: particular del grupo formador de nidos.

Datos Técnicos

Peso total Dimensiones mm (AxBxC) Potencia instalada	562 kg 3800x950x1700 3,5 kW
Producción horaria de nidos	100 kg

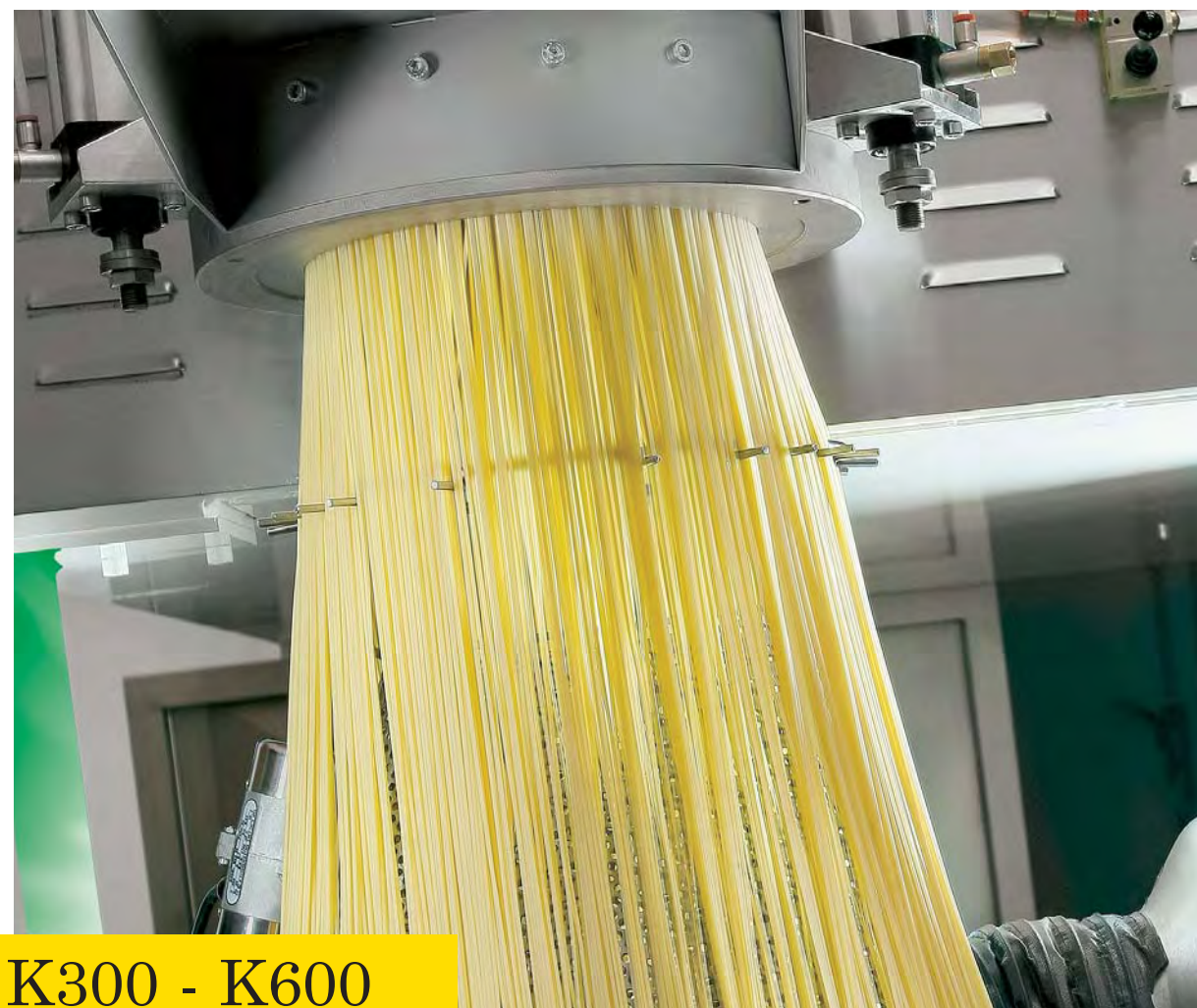
 АППАРАТ ДЛЯ «ГНЁЗД»
Автоматическая машина для производства «гнёзд» из лапши различной шириной согласно использованного штампа (от мм 1,5 до мм 12)
Для подачи ленты теста нужно либо автоматическая раскаточная машина, либо пресс. Обе должны изготовить лист теста шириной мм 500 и должны быть оснащены устройством контроля скорости подачи листа теста.

Машина снабжена раскаточным блоком для регулировки толщины лапши.
Поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали и ацетальной смолы.

В фотографии: Блок формования «гнёзд»

Технические данные

Вес габарит mm (AxBxC) Установленная мощность	562 kg 3800x950x1700 3,5 kW
Часовая производительность «гнёзд»	100 kg



Presse K300 - K600

 **K300 y K600** sono presse che consentono di produrre da 300 a 600 Kg/h di pasta.

Sono macchine completamente automatiche e possono lavorare ogni tipo di farina o semola perchè la premiscelazione a turbina dona all'impasto una perfetta umidificazione. La lavorazione dell'impasto viene eseguita sotto vuoto e la trafilatura avviene con una coclea speciale lucidata a specchio.

L'estrusione è realizzata con controllo elettronico della pressione e della temperatura. La trafilatura, con inserimento a cassetto, viene espulsa in automatico.

K300 e K600 sono state progettate per lavorare 24 ore su 24 in tutta semplicità ed estrema sicurezza.



 Le principali caratteristiche delle presse sono le seguenti:

- dosatore acqua volumetrico;
- pre-miscelazione a turbina per permettere la nebulizzazione del liquido e la corretta umidificazione dell'impasto;
- seconda impastatrice sottovuoto;
- gruppo di estrusione a vite in acciaio inox (mm. 120 per K300 / mm. 140 per K600);
- testata di tipo tondo con diffusore e controllo pressione digitale (diametro trafilatura mm. 300 per K300 e mm. 350 per K600);
- sistema raffreddamento con gruppo automatico a circuito chiuso con sistema di refrigerazione a mezzo gas R404 (opzionale);
- tagliapasta automatico con controllo elettronico della velocità di taglio;
- struttura portante in acciaio verniciato;
- scala con passerella di accesso.

La linea semi-automatica si compone dei seguenti elementi:

- elevatore farina;
- pressa;
- trabatto;
- nastro elevatore scarico trabatto;
- silo per stoccaggio pasta secca;
- nastri carico e scarico silo.



1 - Particolare testa estrusore con trafilatura penne

K300



K600

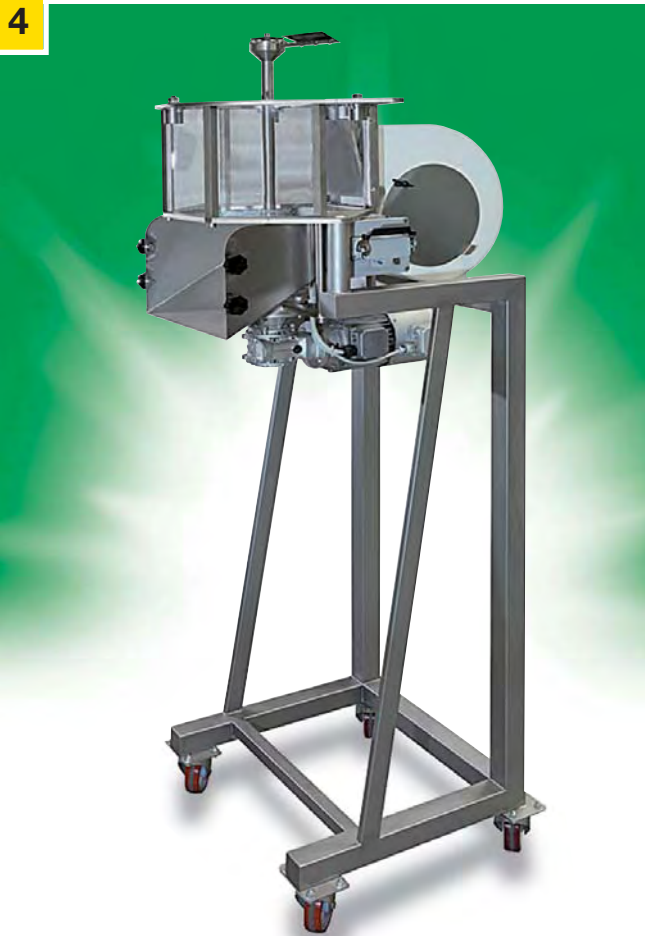


Presse K300 - K600

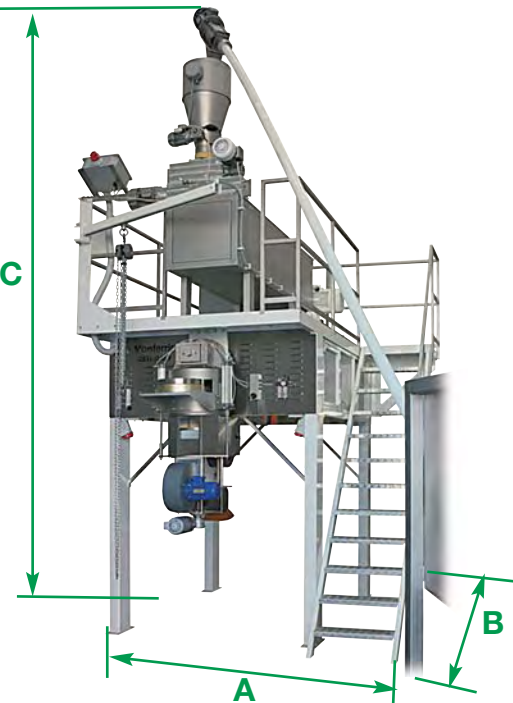
 Componenti:

Nelle foto:

- 2 - Elevatore farina
- 3 - Pompa vuoto
- 4 - Gruppo tagliapasta
- 5 - Carico e scarico silos
- 6 - Capsulismo
- 7 - Pre-miscelatore
- 8 - Raffreddamento
- 9 - Trabatto



Dati Tecnici



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza installata
Diametro trafila

Produzione oraria pasta estrusa

	K300	K600
Peso	2400 kg	2750 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	2300x3400x5150	2550x4000x5200
Potenza installata	28 kW	31 kW
Diametro trafila	300 mm	350 mm
Produzione oraria pasta estrusa	300 kg	600 kg

Presse K300 - K600

 **K300** and **K600** are presses for the production of 300 and 600 Kg./h of pasta. Completely automatic, they can process any type of flour or durum wheat (semolina), because the turbine pre-mixing gives to the mix a perfect moisture. The mix is processed under vacuum and extruded with a specially shaped and polished screw. The extrusion is performed with electronic pressure and temperature control. The die, inserted by a simple pushing, is ejected automatically. **K300** and **K600** have been designed to work simply and safely 24 hours daily. The presses main features are the following:

- Volumetric type water doser
- Turbine pre-mixer to allow the liquid vaporization so to obtain a perfect dough moisture
- Second mixer under vacuum
- Extruding unit with stainless steel screw (mm. 120 for K300 / mm. 140 for K600)
- Round extruding head with diffuser and digital pressure control (die diameter mm. 300 for K300 and mm. 350 for K600)
- Cooling system by automatic closed circuit unit and refrigeration through gas R404 (optional)
- Automatic pasta cutter with electronic control of cutting speed
- Main structure in painted steel
- Ladder with access footpath

The semi-automatic line consists of the following units: - Flour elevator; - Press; - Pre-dryer ; - Conveyor for pre-dryer discharge; - Silo to stock dry pasta; - Conveyor for silo loading and unloading.

1 - Extruding head with penne die

Components In the pictures: 2 - Flour elevator; 3 - Vacuum pump; 4 - Pasta cutter unit; 5 - Silo with loading and unloading conveyors; 6 - Vacuum device; 7 - Pre-mixer; 8 - Close circuit cooling unit; 9 - Pre-dryer

Technical Data

Weight
Dimensions mm (AxBxC)
Installed power
Die diameter
Production per hour

K300	K600
2400 kg	2750 kg
2300x3400x5150	2550x4000x5200
28 kW	31 kW
300 mm	350 mm
300 kg	600 kg

 Les modèles **K300** et **K600** sont des presses qui permettent de produire de 300 kg. à 600 kg. de pâtes par heure. Ce sont des machines complètement automatiques qui peuvent travailler tout type de farine ou de semoule car le pré-mélange à turbine donne au mélange une humidification parfaite. Le travail de la pâte est exécuté sous-vide et l'extrusion se produit grâce à une vis sans fin speciale, polie et astiquée. L'extrusion se réalise avec un contrôle electronique de la pression et de la température. La filière qui s'introduit avec un système “à tiroir”, est expulsée automatiquement. **K300** et **K600** ont été projetés pour travailler 24 heures sur 24, très simplement et en complète sécurité. Les principales caractéristiques des presses sont les suivantes:

- Doseur de l'eau volumétrique;
- Pré-mélange à turbine pour permettre la nébulisation du liquide et la correcte humidification du mélange;
- Seconde cuve de pétrissage sous-vide;
- Groupe d'extrusion à vis sans fin en acier inox (mm. 120 pour K300 / mm. 140 pour K600);
- Tête de forme ronde avec diffuseur et contrôle digital de la pression (diamètre de la filière mm. 300 pour K300 et mm. 350 pour K600);
- Système de refroidissement avec un groupe automatique à circuit fermé avec un système de réfrigération par moyen du gas R404 (optionnel);
- Coupe-pâte automatique avec un contrôle electronique de la vitesse de la coupe;
- Structure portante en acier verni;
- Escalier avec passerelle d'accès.

La ligne semi-automatique se compose par les éléments suivants: - Elévateur de farine; - Presse; -Tunnel de préséchage; -Tapis élévateur de déchargement du tunnel de préséchage; - Silo pour le stockage des pâtes sèches; - Tapis roulant de chargement et déchargement du silo.

1 - Particulier de la tête d'extrusion avec la filière “penne”

Composants Dans les photos: 2 - Elévateur de farine; 3 - Pompe à vide; 4 - Groupe coupe-pâte; 5 - Chargement et déchargement du silo

6 - Dispositif pour la formation du vide; 7 - Pré-mélangeur; 8 - Refroidissement; 9 - Tunnel de préséchage.

Données Techniques

Poids
Dimensions mm (AxBxC)
Puissance installée
Diamètre de la filière
Production horaire de pâtes extrudées

K300	K600
2400 kg	2750 kg
2300x3400x5150	2550x4000x5200
28 kW	31 kW
300 mm	350 mm
300 kg	600 kg

 **K300** und **K600** sind Pressen, die es ermöglichen, von 300 bis 600 kg Pasta zu produzieren. Es handelt sich um vollkommen automatische Maschinen, und sie können jede Art von Mehl oder Grieß verarbeiten, denn die Turbinenvormischung spendet dem Teig eine perfekte Befeuchtung. Die Verarbeitung des Teigs wird im Vakuum durchgeführt und die Stanzformung erfolgt mit einer speziellen auf Hochglanz polierten Schnecke. Die Extrusion wird über elektronische Kontrolle von Druck und Temperatur realisiert. Die Stanzform wird über einen Schiebemechanismus eingeführt und automatisch ausgestoßen. **K300** und **K600** wurden dazu entworfen, 24 Stunden am Tag in Betrieb zu sein, ganz einfach und extrem sicher. Im Folgenden die Haupteigenschaften der Pressen:

- volumetrischer Wasserdosierer;
- Turbinenvormischung, um eine Zerstäubung der Flüssigkeit und eine korrekte Befeuchtung des Pastateigs zu ermöglichen;
- zweite Vakuum-Knetmaschine;
- Extruder-Gruppe mit Schnecke aus Edelstahl (120 mm für K300 / 140 mm für K600);
- runder Kopf mit Diffusor und digitaler Druckkontrolle (Durchmesser der Matrize 300 mm für K300 und 350 mm für K600);
- Kühlsystem mit automatischer Gruppe in geschlossenem Stromkreis mit Gaskühlung durch Kältemittel R404 (als Extra);
- Automatische Teigschneidevorrichtung mit elektronischer Kontrolle der Schneidegeschwindigkeit;
- Rahmen aus lackiertem Stahl;
- Leiter mit Zugangssteg.

Die halbautomatische Linie besteht aus folgenden Teilen: Hebevorrichtung für Mehl; Presse; Vortrockner; Hebeband Entleerung Vortrockner; Silo für Lagerung der trockenen Pasta; Band zum Füllen und Entleeren des Silos.

1- Detail Extruderkopf mit Stanzform für Penne

Bestandteile Auf den Fotos:

2 - Hebevorrichtung Mehl; 3 - Vakuumpumpe; 4 - Gruppe Teigschneider; 5 - Vorrichtung zum Füllen und Entleeren der Silos; 6 - Kapselpumpe; 7 - Vormischer; 8 - Kühlung; 9 - Vortrockner.

Technische Angaben

Gewich
Abmessungen mm (AxBxC)
Motorleistung
Durchmesser Stanzform
Stundenproduktion ausgerollter Pasta

K300	K600
2400 kg	2750 kg
2300x3400x5150	2550x4000x5200
28 kW	31 kW
300 mm	350 mm
300 kg	600 kg



K300 y **K600** son prensas para la producción desde 300 hasta 600 Kg/ h de pasta.

Completamente automáticas, estas máquinas pueden trabajar cualquier tipo de harina o sémola gracias á una pre-mezcla con turbina quien da a la masa una perfecta humidificación.

La elaboración de la masa se realiza en vacío así como el trefilado con tornillo sin fin abrillantado.

Extrusión realizada con control electrónico de la presión y de la temperatura.

Molde con introducción a cajón y expulsión en automático.

Las máquinas, diseñadas para trabajar en ciclo continuo 24 horas por día, son de facil utilización y extrema seguridad.

Las principales características de las prensas son:

- dosificación volumétrica del agua;
- pre-mezcla con turbina y nebulización para permitir una correcta humidificación de la masa;
- doble cuba amasadora en vacío;
- grupo de extrusión con tornillo sin fin en acero inox (mm 120 por 300Kg./h y mm 350 por K600 Kg./h);
- cabezal de extrusión redonda con difusor y control de la presión digital;
- enfriamiento del grupo automático con circuito cerrado y por medio de gas R404 (a petición);
- corta pasta automático con control electrónico de la velocidad del corte;
- estructura en acero barnizado;
- escalera y plataforma de acceso a la cuba amasadora y al cuadro de mandos.

La línea semi-automática está compuesta por: - elevador de harina; - prensa; - pre-secadero (trabatto); - transportador a cinta para descargar el trabatto; - silo para el almacenamiento de la pasta seca; - cintas para cargar y descargar el silo.

1 - Particular cabezal de extrusión y corte de “penne”

Componentes En las fotos:

2 - Elevador harina; 3 - Bomba para vacío; 4 - Grupo cortapasta; 5 - Carga y descarga silos; 6 - Vacío; 7 - Pre-mezcla;

8 - Enfriamiento; 9 - Pre-secadero.

Datos Técnicos

Peso total
Dimensiones mm (AxBxC)
Potencia instalada
Diámetro trefiladora
Producción horaria de pasta extruída

K300	K600
2400 kg	2750 kg
2300x3400x5150	2550x4000x5200
28 kW	31 kW
300 mm	350 mm
300 kg	600 kg



K300 и **K600** - прессы с производительностью 300 и 600 кг в час макаронных изделий.

Это автоматические машины, пригодные к использованию любого типа муки , благодаря предварительного смесителя, который обеспечивает постоянное и правильное увлажнение муки. Тесто замешивается под вакуумом и прессование осуществляется под электронным контролем давления и температуры.

Матрица автоматически выходит с гнезда.

K300 и **K600** предназначены для круглосуточной работы.

Состоят из:

- объёмный дозатор воды
- предварительный смеситель с системой впрыскивания жидкости для оптимального увлажнения муки
- второй вакуумный смеситель
- главный шнек из нержавеющей стали (диаметра мм 120 для пресса K300 и мм 140 для пресса K600)
- головка круглого типа с диффузором и цифровым контролем давления (матрица, диаметром мм 300 для K300 и мм 350 для K600)
- система охлаждения с замкнутым контуром; охлаждение путём газа R404 (опция)
- автоматический нож с цифровым контролем скорости резки
- несущая конструкция из лакированной стали
- лестница с площадкой

Полуавтоматическая линия состоит из: - загрузочное устройство муки - пресс - предварительная сушка (трабато) - конвейер разрузки предварительной сушки - накопитель для сухих макаронных изделий - конвейеры загрузки и разгрузки накопителя

1 - Головка пресса с матрицей для «перьев»

Составляющие машины:

В фотографиях: 2 - загрузочное устройство муки 3 - вакуумный насос 4 - режущий блок 5 - загрузка и разгрузка накопителя 6 - вакуумное устройство 7 - предварительный смеситель 8 - охлаждение 9 - предварительная сушка (трабато)

Технические данные

Вес
Габарит mm (AxBxC)
Установленная мощность
Диаметр матрицы
Часовая производительность макаронных изделий

K300	K600
2400 kg	2750 kg
2300x3400x5150	2550x4000x5200
28 kW	31 kW
300 mm	350 mm
300 kg	600 kg



Essiccatoi Serie EC/NG

 L'**essiccatoio** è costruito in pannelli isolanti uniti ad incastro, per eliminare tutti i punti termici interni ed esterni. I pannelli sono isolati con iniezione di poliuretano e sono rivestiti in PVC.

La nostra azienda ha sviluppato un particolare design interno per gli essiccatoi della nostra gamma, che permette di ottenere un'uniformità di flussi d'aria, di temperatura e di umidità che consente un'essiccazione omogenea in tutti i punti dell'essiccatoio.

L'intero ciclo di essiccazione viene controllato da sonde di umidità e temperatura. Il sistema automatico di essiccazione è dotato di un PLC che permette di scegliere, tramite un visualizzatore touch screen, la ricetta più idonea per il formato pasta che si vuole essiccare. Tale procedura permette un ottimo risultato finale garantito dal controllo di fine processo per mezzo di test dell'umidità residua e stop fine ciclo.

Si possono scegliere tre fasi di essiccazione; lenta per i produttori più esigenti che cercano un prodotto di alta qualità, veloce per ridurre costi e tempi di essiccazione ed infine una fase studiata dal cliente secondo le proprie esigenze.



Gamma

Da EC/NG 25 a EC/NG 200, la loro sigla è determinata dalla capienza in numero di setacci.

EC/NG 25



EC/NG 50



EC/NG 100



Essiccatoi Serie EC/NG

EC/NG 150



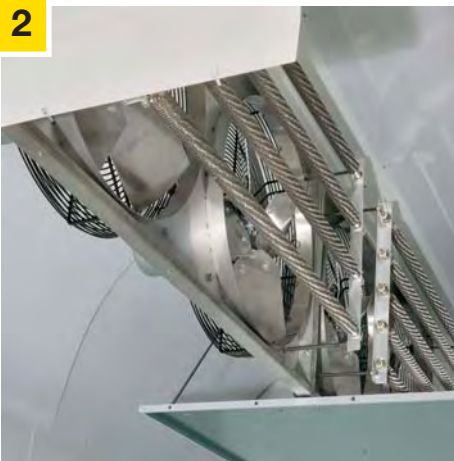
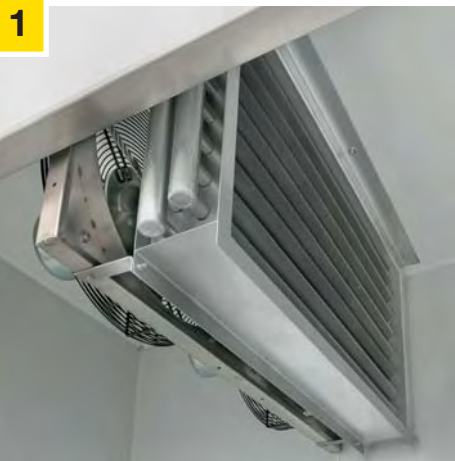
EC/NG 200



Carrello per pasta lunga
Trolley for long pasta

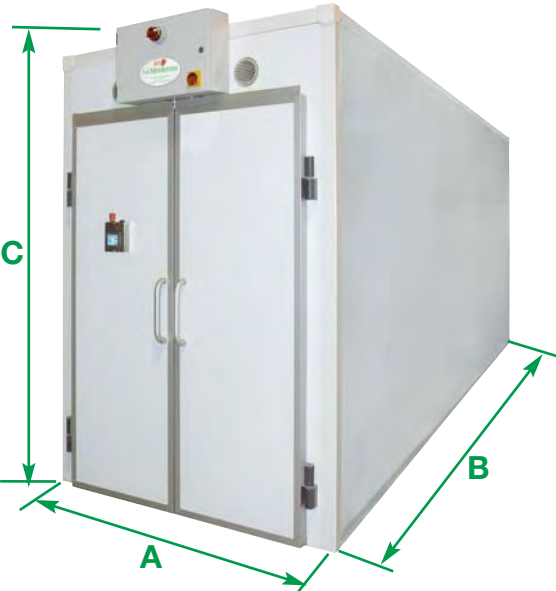
Tecnologia

- 1 Batteria ad acqua
- 2 Resistenze elettriche
- 3 Valvole espulsione vapore
- 4 Reparto assemblaggio e controllo qualità



Dati Tecnici

- Potenza installata (Watt)
- Quantità carrelli (nr)
- Quantità setacci (nr)
- Dimensione setaccio (mm)
- Quantità pasta (Kg)
- Dimensioni essiccatoio (mm)
- Larghezza (A)
- Profondità (B)
- Altezza (C)



EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
4800	8500	16500	22300	32400
1	2	4	6	8
25	50	100	150	200
600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200
100	200	400	600	800
1750	1750	1750	1750	1750
950	1550	2750	3950	5150
2750	2750	2750	2750	2750

- Struttura Standard: lamiera verniciata a caldo
- Comandi Microprocessore con controllo in automatico di umidità, temperatura e fine ciclo.
- Alimentazione Standard: elettrica. A richiesta con batterie ad acqua.

Essiccatoi Serie EC/NG



The **dryer** is built with insulated panels jointed together to eliminate all internal and external hot spots. The panels are insulated with polyurethane foam and PVC coated.

Our Company has studied a particular internal design of the drying rooms of our range so to obtain a uniformity of the air flows, temperature and humidity, in order to get a homogeneous drying process in all parts of the dryer.

The dryers are provided with a bi-directional ventilation system, humidity exhausters and air entrance valves, heat is generated by heaters or hot water batteries.

The complete cycle is controlled by humidity and temperature sensors.

The automatic drying process is controlled by a PLC which allows to choose, by means of a touch screen display, the most suitable recipe for the pasta shape to dry.

This process permits to obtain the best final result guaranteed by a control at the end of the cycle by means of a test on residual moisture and stop at end cycle.

You can choose among 3 different drying phases: slow for the most demanding manufacturers aiming at a high quality product, fast to reduce drying times and costs and a phase which can be programmed from customers according to their particular needs.

Range From EC25 to EC200, their name is determined by the number of trays each dryer has.

Technology 1 - Water battery; 2 - Heaters; 3 - Valves for steam ejection; 4 - Assembling and quality control department.

<i>Technical Data</i>	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Installed power (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Trolleys quantity (nr)	1	2	4	6	8
Trays quantity (nr)	25	50	100	150	200
Dimensione setaccio (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Pasta quantity (Kg)	100	200	400	600	800
Dryer dimensions AxBxC (mm)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750

Structure - Standard: Painted plate

Controls - Microprocessor with automatic control of temperature, moisture and end cycle

Power - Standard: Electric. On request by water batteries



Le **séchoir** est construit per des panneaux isolants unis à emboîture , pour éliminer tous les points thermiques interieurs et extérieurs.

Les panneaux isolants sont construits avec l'injection de polyuréthane et ils sont recouverts par PVC

Notre société a développé un projet particulier pour les séchoirs de notre gamme et cela permet d'obtenir une uniformité des flux de l'air, de la température et de l'humidité, en produisant le résultat d'un séchage uniforme dans toutes les parties du séchoir.

Les cellules sont douées d'un système de ventilation bidirectionnelle, d'un chauffage electrique (ou à travers un circuit d'eau chaude), d'extracteurs d'humidité et des soupapes d'immission de l'air.

Le cycle complet de séchage est contrôlé par des sondes d'humidité et de temperature.

Le système automatique de séchage est équipé par un tableau de contrôle (PLC) doué d'un visualiseur à écran tactile (touch screen); cela permet de choisir la recette la plus appropriée selon le format de pâte qui doit être séchée.

Ce procédé assure un résultat final optimal qui est garanti par le contrôle final et par le test de l'humidité résidue et arrêt du fin de cycle.

On peut choisir trois types de séchage: lente pour les producteurs les plus exigeants qui cherchent un produit de haute qualitée, rapide pour réduire les coûts et les temps de séchage et enfin un type de programme “sur mesure” choisi pour le client selon ses exigences.

Gamme

Du modèle EC/NG 25 au modèle EC/NG 200, leur sigle est déterminé par la capacité (nombre de tamis qui peuvent contenir).

Technologie

1 Batterie à l'eau; 2 - Résistances electriques; 3 - Soupapes d'expulsion du vapeur; 4- Département d'assemblage et contrôle de qualité des Séchoirs.

Données Techniques

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Puissance installée (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Quantité de chariots (nr)	1	2	4	6	8
Quantité de tamis (nr)	25	50	100	150	200
Dimensions du tamis (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Quantité de pâtes (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensions du séchoir AxBxC (mm)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750

Structure - Standard : tôle vernie.

Contrôle - Microprocesseur avec la régulation automatique de l'humidité, de la température et de fin de cycle.

Alimentation - Standard: electrique. Sur demande , séchoirs disponibles avec batteries à l'eau.



Der **Trockner** ist aus durch Verzapfung verbundenen Isolierplatten hergestellt, um alle internen und externen Wärmepunkte zu beseitigen.

Die Platten sind mit Injektionen von Polyurethan isoliert und mit PVC überzogen.

Die Auswahl der in unserem Unternehmen hergestellten Trockner hat eine interne Geometrie der Trockenzellen entwickelt, die es ermöglicht, dass Luftströmungen, Temperatur und Feuchtigkeit gleichförmig gehalten werden können, um überall im Trockner ein homogenes Austrocknen zu gewährleisten.

Die Zellen sind mit einem bidirektionalen Ventilationssystem, elektrischer Heizung oder Warmwasserkreislauf, Vorrichtung zum Feuchtigkeitssentzug und Ventilen zur Luftimmission ausgestattet.

Der gesamte Austrocknungszyklus wird von Feuchtigkeitss-und Temperatursonden überwacht.

Das automatische Austrocknungssystem ist mit einem PLC ausgestattet, der es über einen Touchscreen Monitor ermöglicht, das geeignetste Rezept für das Pastaformat auszuwählen, das getrocknet werden soll.

Diese Prozedur ermöglicht ein optimales Endresultat, gewährleistet durch Steuerung der Endphase des Zyklus anhand eines Tests der Restfeuchtigkeit und Stopp Zyklus-Ende.

Man kann zwischen drei Phasen der Austrocknung wählen; die langsame Austrocknung für die anspruchsvolleren Hersteller, die ein Produkt von höchster Qualität suchen, die schnelle Austrocknung, um Kosten und Zeit für die Austrocknung zu reduzieren und schließlich eine vom Kunden durchdachte Phase nach seinen eigenen Erfordernissen.

Auswahl: Von EC 50 bis EC 200, ihr Kennzeichen wird vom Fassungsvermögen, ausgedrückt in Anzahl der Siebe, bestimmt.

Technologie: 1- Wasserbatterie; 2 - Elektrische Widerstände; 3 - Ventilen für Dampfauslass; 4 - Montageabteilung und Qualitätskontrolle Trockner

Technische Angaben

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Motorleistung (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Anzahl Wagen (Stück)	1	2	4	6	8
Anzahl Siebe (Stück)	25	50	100	150	200
Abmessung Sieb (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Menge Pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Abmessungen Trockner AxBxC (mm)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750

Struktur - Standard: warm lackiertes Blech.

Steuervorrichtungen - Mikroprozessoren mit automatischer Kontrolle von Feuchtigkeit, Temperatur und Zyklus-Ende.

Speisung - Standard: elektrisch. Auf Anfrage mit Wasserbatterie.



El **secadero** está hecho con un sistema exclusivo de fijado de los paneles para evitar que se formen grietas debidas a las dilataciones naturales y a las oscilaciones climatológicas, anulando infiltraciones o estancamientos del producto. La estructura está realizada con paneles aislantes con inyección de poliuretano expansivo y permite un perfecto aislamiento térmico y acústico.

Nuestra empresa ha desarrollado una gama de secaderos con un diseño particular de las celdas quien permite que aire, temperatura y humedad sean siempre uniformes. Gracias a esto, el secadero permite una desecación igual del producto en todos los punto. Las celdas están equipadas con sistema de ventilación bi-direccional; el calentamiento del aire puede realizarse con resistencias eléctricas o con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente; en las celdas hay también sacadores de humedad y válvulas de introducción del aire. El intero ciclo de secación está controlado por sensores de humedad y temperatura. Un cuadro de mandos en PLC permite de controlar el sistema automático de secación. El cuadro de mandos está equipado con un panel visualizador táctil y además es posible elegir la receta más indicada para la desecación del formato de pasta deseado.

Este procedimiento permite un óptimo resultado final gracias al control de fin proceso por miedo de prueba del nivel de humedad residual y stop de fin ciclo.Es decir que el secadero no se para hasta que el producto haya alcanzado el resultado final correcto de desecación.

Es posible elegir tres niveles de desecación: más despacia para los productores esigentes quien buscan un producto de alta calidad; veloz para reducir los cuestos y los tiempos de desecación y al final una desecación segun el pedido del cliente y estudiada segun su nececidades y exigencias.

GAMA - De EC25 á EC 200 Su nombres se deben al número de los bastidores.

Tecnología: 1-Bateria ad agua; 2-Resistencias electricas; 3-Válvulas de expulsión del vapor; 4-Sección dedicada al control calidad.

Datos Técnicos

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Potencia instalada (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Cantidad de carretillas (nr)	1	2	4	6	8
Cantidad de bastidores (nr)	25	50	100	150	200
Dimensiones del bastidor (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Cantidad pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensiones secadero AxBxC (mm)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750

Estructura - Estandar: chapa barnizada.

Panel de mandos - Microprocesor con control en automático de humedad, temperatura y fin de ciclo.

Alimentación - Estandar: eléctrica. A pedido con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente.



Сушильный шкаф сделан из теплоизолирующих панелей для устранения любой потери и рассеивания тепла.

Панели изолированы полиуретаном и покрыты ПВХ .

Новая конструкция сушилки обеспечивает равномерные циркуляцию воздуха, температуру и влажность для того, чтобы получить отличную сушку продукта.

Сушилки оснащены системой двунаправленной вентиляции, электрическими тэнами или батареями на горячей воде, вентиляторами для выброс влажного воздуха и впуска свежего воздуха.

Процесс сушки автоматически контролируется зондами влажности и температуры.

Сушилка снабжена микропроцессором, который позволяет выбрать самый лучший цикл для сушки определённого вида макаронных изделий. Дополнительно, микропроцессор контролирует уровень влажности продукта в конце цикла.

Можно выбрать три типа сушки: медленная сушка для продукта высокого качества; быстрая сушка для сокращения времени сушки и специальная сушка, соответствующая требованиям клиента.

Модели

С EC25 до EC200 согласно количества сит.

Технология

1 - Батарея на горячей воде

2 - Электрические тэны

3 - Клапаны для выброса пара

4 - Отдел монтажа и контроля качества сушильных шкафов

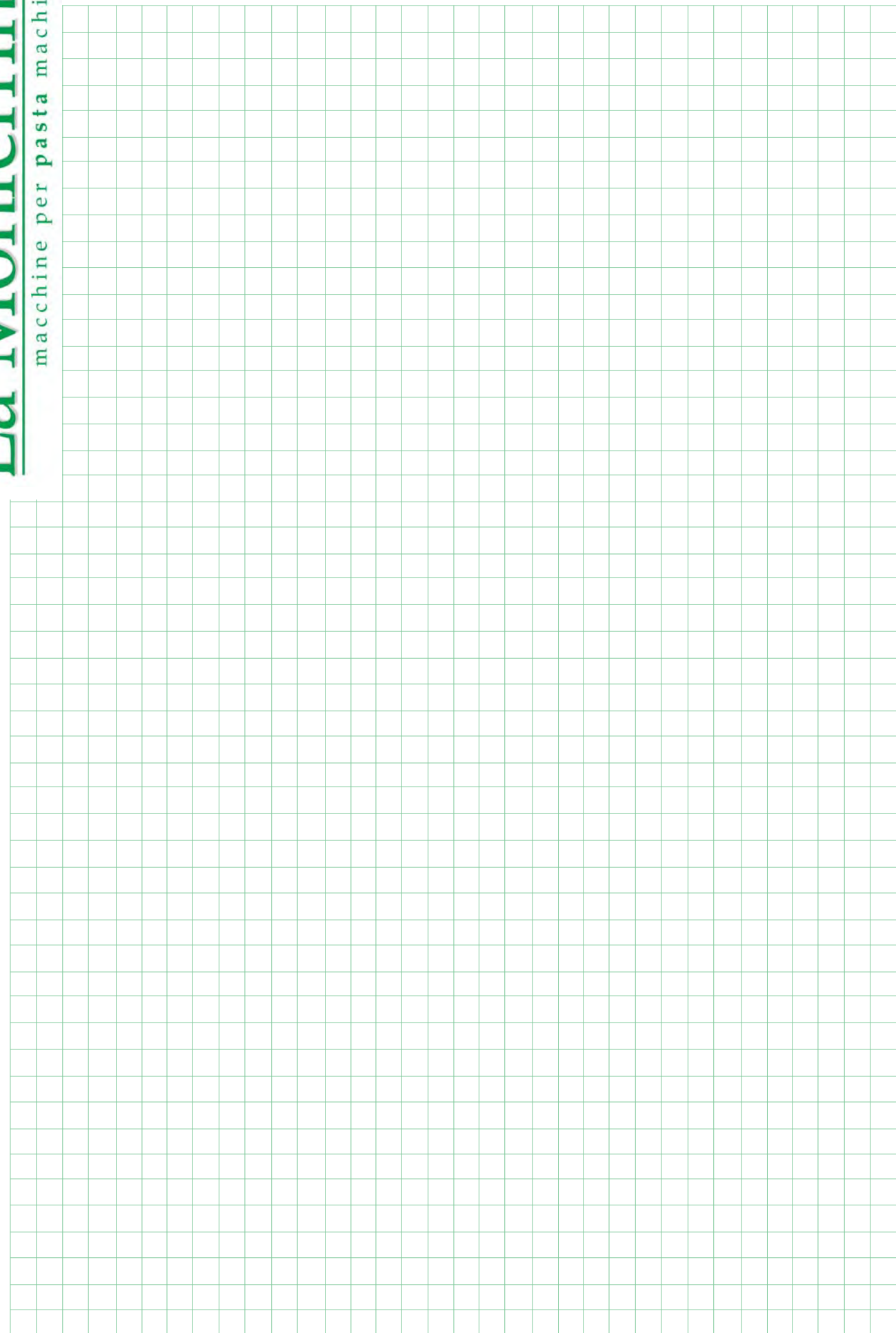
Технические данные

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Установленная мощность (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Количество тележек (шт)	1	2	4	6	8
Количество сит (шт)	25	50	100	150	200
Размеры сита (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Количество макарон (Kg)	100	200	400	600	800
габарит сушилки AxBxC (mm)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750

Конструкция - Стандартная: лакированный лист

Управления - Микропроцессор с автоматическим контролем влажности, температуры и конца цикла

Питание - Стандартное: на электричестве . По запросу с батареями на горячей воде



La gamma completa dei prodotti prosegue su altri 3 cataloghi (da richiedere):
The complete range of our products can be found in other three catalogues (available on request):
La gamme complète des produits est présentée sur d'autres 3 catalogues (disponibles sur demande):
Das vollständige Produktangebot wird in weiteren 3 Katalogen fortgesetzt (auf Anfrage erhältlich):
La gama completa de los productos sigue en otros 3 catálogos (a petición):
Полный ассортимент машин показывается в отдельных каталогах (поставляемые по просьбе):

Machine Pasta



Macchine per sfoglia, pasta lunga, pasta estrusa, trofie, ravioli
Machines for pasta sheet, for long pasta, for extruded pasta, for trofie, for ravioli
Machines pour abaisse, pour les pâtes longues, pour les pâtes extrudées, pour les trofie, pour les ravioli
Maschinen für Teigblätter, lange Nudeln, gepresste Pasta, Trofie, Ravioli
Máquinas para hojaldre, pasta larga, pasta trefilada, trofie, ravioles
Машины для производства листа теста, лапши, длинных и короткорезанных макарон, «trofie», равиоли.



La Monferrina
 macchine per pasta machines

Machine Speciali



Macchine per trofie, gnocchi, ravioli, cappelletti, crepes, cannelloni
Trofie and gnocchi machines, ravioli machines, cappelletti machines, crêpes and cannelloni machines
Machines pour trofie, gnocchi, ravioli, cappelletti, crêpes, cannelloni
Maschinen für Trofie, Gnocchi, Ravioli, Cappelletti, Crepes, Cannelloni
Máquinas para trofie, ñoquis, raviolis, cappelletti, crêpes y canelones
Машины для «trofie», ньокки (клецок), равиоли, «каппеллетти», блинов, «каннеллони».



La Monferrina
 macchine per pasta machines

Stampi & Trafile



Stampi, trafile, complementi e accessori vari
Moulds, Dies, complements and various accessories
Moules, Filières, compléments et accessoires
Formen, Matrizen, Zusatzausstattung und Zubehör verschiedener Art
Moldes, trefiladoras, complementos y accesorios varios
Штампы, Матрицы, Разные насадки и аксессуары.



La Monferrina
 macchine per pasta machines