



imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Divisione La Monferrina

S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT

Telefono: +39.0141 276 011

www.la-monferrina.com

International

Phone + 39 0141 276 003

E-mail ivo.barla@imperiamonferrina.com

Phone + 39 0141 276 006

E-mail antonella.zoncu@imperiamonferrina.com

Italia

Tel. 0141 276002

E-mail donatella.finello@imperiamonferrina.com

Service

Tel. 0141 276016

E-mail annalisa.negro@imperiamonferrina.com



Adottando una politica di continuo sviluppo, Imperia & Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto, pertanto le stesse potrebbero non essere riportate nelle immagini fotografate. As Imperia & Monferrina adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and/or improvements to any product. Therefore they might not be shown in the illustrations given.

www.marana.it - 10/2013



Macchine Speciali

Macchine Speciali





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, отличающихся простотой использования и качеством финального продукта.

В 2010 создалась 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



Indice - Index

Macchina per trofie	Pag.
Trofie machine	Pag.
Machine pour trofie	Pag.
Trofie-Maschine	Seite
Máquinas para trofie	Pag.
Аппарат для изготовления “trofie”	Стр.

TROFIE	6 - 9
---------------	-------

Macchine per gnocchi	Pag.
Gnocchi machines	Pag.
Machines pour gnocchi	Pag.
Gnocchi-Maschine	Seite
Máquinas para ñoquis	Pag.
Машины для изготовления «ньюкки» (клёцок)	Стр.

G1 - G2	10 - 13
GNX 500 - 1000	14 - 17
GNOCCHI ALLA ROMANA	18 - 21

Macchine per crêpes e cannelloni	Pag.
Crêpes and cannelloni machines	Pag.
Machines pour crêpes et cannelloni	Pag.
Crêpes-und Cannelloni-Maschine	Seite
Máquinas para crêpes y cannelloni	Pag.
Машины для изготовления блинов и «каннеллони»	Стр.

C1 crêpes	22 - 25
C2 cannelloni	26 - 29
C3 - C4 crêpes	30 - 33

La Monferrina
macchine per pasta machines



La Monferrina
macchine per pasta machines



TROFIE

 Macchina automatica per trofie e altri formati regionali abbinabile ai modelli **P6** (nella foto sopra) e **P12**.

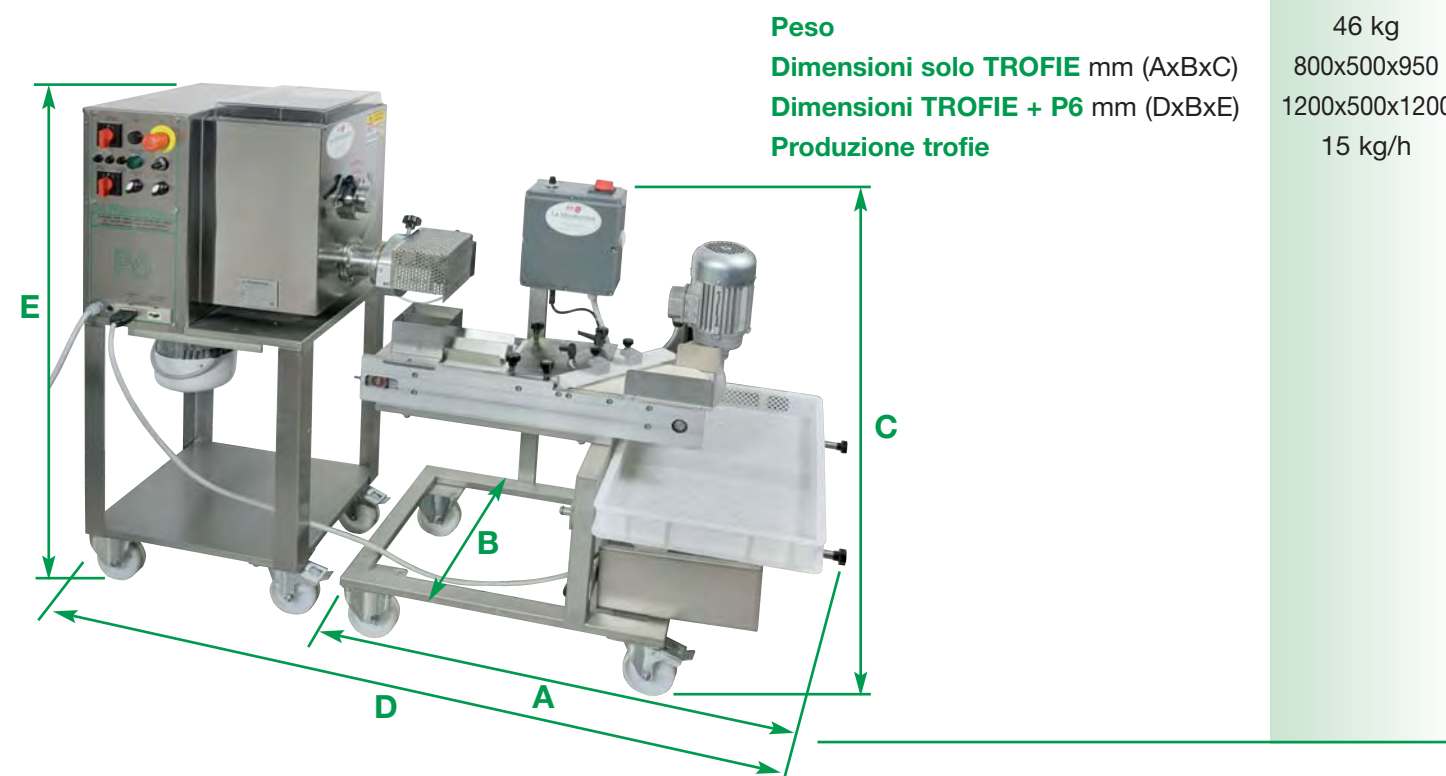


La macchina è composta da motorino taglia-pasta rotativo, formatore prodotto, tappeto a velocità regolabile e quadro comandi.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente; ha un telaio in acciaio inox e supporti in alluminio anodizzato ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Dati Tecnici TROFIE



TROFIE

 Automatic machine for Trofie and other regional pasta shapes, that can be combined with P6 machine model (in the photo above) and P12 machine model.
The machine is composed by a rotating cutting unit , forming unit, variable speed belt and control unit.
Its operation is simple and efficient. It is composed by a frame made of stainless steel and by anodized aluminium structures. It respects all accident prevention regulations in force.

Technical Data

TROFIE machine weight	46 kg
TROFIE machine (alone) dimensions mm (AxBxC)	800x500x950
TROFIE machine + P6 machine dimensions mm (DxBxE)	1200x500x1200
TROFIE production	15 kg/h

 Machine automatique pour Trofie et d'autres types de pates regionales, qui peut être combinée avec les Machines P6 (dans la photo ci-dessus) et P12.
La machine est composée par un moteur coupe-pate rotatif, par une unité de formation du produit, un tapis à vitesse réglable et par un tableau de contrôle.
Son fonctionnement est simple et efficace. Elle est composée par un châssis en acier inox et des supports en aluminium anodisé. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Données Techniques

Poids Machine TROFIE	46 kg
Dimensions machine pour TROFIE (seule) mm (AxBxC)	800x500x950
Dimensions machine pour TROFIE + P6 machine mm (DxBxE)	1200x500x1200
Production de TROFIE	15 kg/h

 Automatische Maschine für Trofie (typisch ligurische gedrehte Pasta), kombinierbar mit den Modellen P6 (siehe Foto oben) und P12.
Die Maschine besteht aus einer motorisierten Schneidrolle für den Teig, der Formvorrichtung, einem Förderband mit regulierbarer Geschwindigkeit und dem Schaltkasten.
Ihre Funktionsweise ist einfach und praktisch; sie hat einen Rahmen aus Edelstahl sowie Halterungen aus eloxiertem Aluminium und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Technische Angaben

Gewicht	46 kg
Abmessungen nur TROFIE mm (AxBxC)	800x500x950
Abmessungen TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Produktion Trofie	15 kg/h

 Máquina automática para producir pasta típica regional del Norte Italia.
Está compuesta por un motor corta pasta rotativo, un modelador del producto, alfombra con velocidad regulable y cuadro de mandos.
Su funcionamiento es eficiente y sencillo. La estructura exterior es de aluminio anodizado y cumple con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Datos Técnicos

Peso maquina TROFIE	46 kg
Dimensiones sólo de las TROFIE mm (AxBxC)	800x500x950
Dimensiones TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Producción trofie	15 kg/h

 Автоматическая машина для приготовления trofie и других региональных форматов, используемая с прессами P6 (см. на фотографию) и P12.
Машина состоит из электронного вращающегося ножа, блока для формования продукта, конвейера с регулировки скорости и панели управления.
Машина лёгкая в эксплуатации. Она имеет структуру из нержавеющей стали и анодированного алюминия, и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Технические данные

Вес машины для trofie	46 kg
Габарит машины для trofie mm (AxBxC)	800x500x950
Габарит TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Производительность trofie	15 kg/h



G1 - G2

 **G1** è una macchina specializzata nella produzione di gnocchi con alimentazione continua. La coclea studiata appositamente per non snervare il prodotto, alimenta il rullo stampante. **MATERIA PRIMA:** fiocchi di patate o sfarinati (è consigliabile l'utilizzo di un impasto compatto e di buona consistenza).

G2 è sempre una macchina per gnocchi ma con alimentazione a pistone. Questa macchina pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura. **MATERIA PRIMA:** patate, farina ed altri aromi.

Il loro funzionamento è semplice ed efficiente; hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Sono dotate di pannello comandi e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.



Gruppi

La tecnologia di queste macchine la si riscontra anche nei singoli gruppi gnocchi realizzati modularmente in modo da essere applicabili anche ad altre macchine La Monferrina.

Gruppo Gnocchi con coclea
abbinabile alle macchina P.NUOVA e P6

Gruppo Gnocchi a pressione
abbinabile alle macchina P.NUOVA, NINA, P3 e P6

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione. Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici G1 - G2



	G1 coclea	G2 pistone
Peso	43 kg	43 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Potenza motore	0,8 kW	0,8 kW
Produzione gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h

G1 - G2

 **G1** is a continuous production gnocchi making machine.
The screw feeding system, designed especially not to weaken the product, feeds the forming roller.
RAW MATERIAL: potato flakes or flour preparations (with this machine you are advised to use a compact mix with a good consistency)
G2 is a piston-fed gnocchi making machine. The machine presses and extrudes the dough without modifying its structure.
RAW MATERIAL: potatoes, flour and other flavourings
Their use is simple and reliable; their external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with dough are made in stainless steel. They are provided with control panel and respect all accident prevention regulations in force.
The technology of these machines is also available for the separate gnocchi sets which are designed so to be coupled to other La Monferrina machines.
Screw system gnocchi set to be coupled to machine P.NUOVA and P6
Piston-fed gnocchi set to be coupled to machines P.NUOVA, NINA, P3 and P6.
Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.
[For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.](#)

Technical Data

	G1 screw system	G2 piston system
Weight	43 kg	43 kg
Dimensions mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Motor power	0,8 kW	0,8 kW
Gnocchi production	50 kg/h	15/18 kg/h

 Le modèle **G1** est une machine spécialisée dans la production de gnocchi à alimentation continue. La vis sans fin, qui a été spécialement conçue pour ne pas défriser le produit, alimente le moule.
Matière Première : flocons et farines (il est recommandable l'utilisation d'un mélange compact avec une bonne consistance).
Le modèle **G2** est une machine pour la production de gnocchi avec l'alimentation à piston.
Cette machine presse et extrude le mélange sans en modifier la structure.
Matière Première : pommes de terres, farines et d'autres arômes.
Le fonctionnement de ces machines est simple et efficace. Elles ont une structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elles sont dotées d'un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.
Pour la production de gnocchi, nous proposons aussi des groupes qui s'enclenchent même sur d'autres machines de La Monferrina.
Groupe Gnocchi (vis sans fin) Il peut être combiné avec les machines PNUOVA et P6.
Groupe Gnocchi à pression Il peut être combiné avec les machines PNUOVA, NINA, P3 et P6.
L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés aussi avec d'autres machines de notre production.
[Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.](#)

Données Techniques

	G1 vis sans fin	G2 pression
Poids	43 kg	43 kg
Dimensions mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Puissance du moteur	0,8 kW	0,8 kW
Production de gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h

 **G1** ist eine Maschine zur Herstellung von Gnocchi mit kontinuierlicher Zufuhr. Die Schnecke, eigens dazu konzipiert, das Produkt nicht zu zerfasern, versorgt die Stanzwalze.
ROHSTOFFE: Kartoffelflocken oder Mehle (es wird empfohlen, einen kompakten Teig fester Konsistenz zu verwenden).
G2 ist auch eine Gnocchi-Maschine, jedoch mit Kolbenzufuhr. Diese Maschine presst den Teig in Strängen, ohne dabei seine Struktur zu verändern.
ROHSTOFFE: Kartoffeln, Mehl und andere aromatische Zutaten.
Ihr Betrieb ist einfach und effizient; sie haben ein Gehäuse aus anodisiertem Aluminium, und die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl. Sie sind mit einer Schalttafel ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallverhütungsvorschriften.
Die Technologie dieser Maschinen findet man auch in den einzelnen Gnocchi-Gruppen wieder, die als Module konzipiert sind, sodass sie auch bei anderen Maschinen von La Monferrina eingesetzt werden können.
Gnocchi-Gruppe mit Schnecke kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA und P6
Gnocchi-Gruppe mit Druckförderung kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA, NINA, P3 und P6
Das Einsetzen der Zubehörteile ist einfach und praktisch. Einige Gruppen können auch bei anderen von uns hergestellten Maschinen verwendet werden.
Für das vollständige Zubehörsortiment siehe Katalog Formen & Matrizen.
[Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.](#)

Technische Daten

	G1 Schnecke	G2 Kolben
Gewicht	43 kg	43 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Motorleistung	0,8 kW	0,8 kW
Gnocchi-Produktion	50 kg/h	15/18 kg/h

 **G1** es una máquina para producir ñoquis con alimentación continua.
El tornillo sinfín, estudiado expresamente para no deformar el producto, alimenta el rodillo impresor.
MATERIA PRIMA: copos de patatas o productos de molienda. Con esta máquina se aconseja el uso de un empaste compacto y de buena consistencia.
G2 es siempre una máquina para ñoquis con alimentación de pistón. Prensa y estrude la masa sin modificar la estructura, por lo tanto es ideal para obtener ñoquis muy tiernos.
MATERIA PRIMA: patatas, harina y otros aromas.
Su funcionamiento es eficiente y sencillo. La estructura exterior es de aluminio anodizado mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan cuadro de mandos y cumplen con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.
La tecnología de estas máquinas se encuentra también en los singolos grupos hechos para ser adaptables a otras máquinas La Monferrina.
Grupo ñoquis con alimentación continua acopable a máquinas PNUOVA y P6.
Grupo ñoquis con alimentación de pistón acopable a máquinas P.NUOVA, NINA, P3 y P6.
El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.
[Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.](#)

Datos Técnicos

	G1 continua	G2 pistón
Peso total	43 kg	43 kg
Tamaño mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Potencia del motor	0,8 kW	0,8 kW
Producción ñoquis	50 kg/h	15/18 kg/h

 Машина **G1** предназначена для производства ньокки с системой непрерывной подачи теста. Специальный шнек везёт тесто в штамп.
На данной модели рекомендуется использовать густое тесто, изготовленное из картофельной и обыкновенной муки.
Машина **G2** производит ньокки с системой поршневой подачи теста и пригодна к использованию мягкого теста, изготовленного из варёной картошки и муки.
Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали. Они снабжены пультом управления и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.
Для производства ньокки предлагаются также насадки, которые используются на разных машинах нашего ассортимента.
Насадка для приготовления ньокки (шнековая система) используется на машинах P.NUOVA и P6
Насадка для приготовления ньокки (поршневая система) используется на машинах P.NUOVA, NINA, P3 и P6
Насадки легко присоединяются к машинам. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Технические данные

	G1 шнековая система	G2 поршневая система
Вес	43 kg	43 Kkg
Габарит mm (AxBxC)	320x370x890	320x370x850
Установленная мощность	0,8 kW	0,8 kW
Производительность ньокки	50 kg/h	15/18 kg/h



GNX 500/1000

 Le macchine della serie **GNX** sono adatte per produzioni elevate di gnocchi.
 Il modello **GNX500** produce 300/500 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **11 fori** in uscita.
 Il modello **GNX1000** produce 800/1000 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **24 fori** in uscita.
 Entrambi i modelli possono lavorare un impasto a freddo oppure un impasto a caldo, precedentemente preparato.
 Il processo di produzione avviene attraverso una laminatura composta da 3 rulli.
 Possibilità di regolazione della rigatura.
 La sfarinatura degli gnocchi avviene in automatico con serbatoio di riserva e di recupero farina.
 Le macchine sono facilmente smontabili per la pulizia a fine lavoro, e dotate di pannello comandi a bordo macchina, costruito secondo le norme vigenti.
 Tutte le parti a contatto con l'impasto sono realizzate in acciaio inox, mentre la struttura è in alluminio EN AW 6082 T6.



Accessori

Queste macchine sono dotate di uno scossino vibrante, il quale libera il prodotto dalla farina eccessiva e riporta la farina nel serbatoio di riserva.

Per la gamma completa vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici GNX 500/1000



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione gnocchi

Scossino peso

Scossino dimensioni mm (AxBxC)

GNX500

11 fori

920 kg

740x1350x2050

9 kW

300/500 kg/h

80 kg

1250x770x700

GNX1000

24 fori

1.200 kg

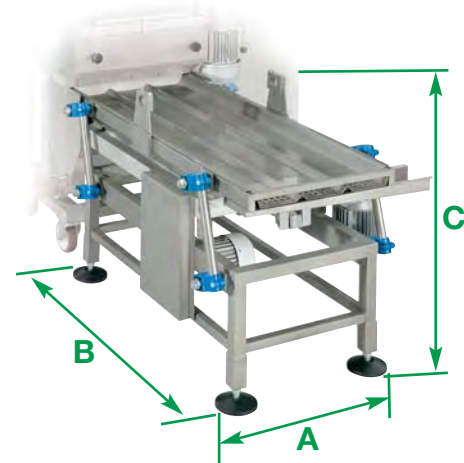
740x1800x2050

13 kW

800/1000 kg/h

118 kg

1250x1220x700



GNX 500/1000

 The machines of the series **GNX** are suitable for high production of gnocchi.
The model **GNX 500** produces 300/500 Kg./h of gnocchi with a mould composed by 11 exit holes
The model **GNX1000** produces 800/1000 Kg./h of gnocchi with a mould composed by 24 exit holes
Both models can work a pre- prepared cold or warm dough.
The production takes places by a forming process operated by 3 rollers.
Possibility to adjust the gnocchi rifling
The gnocchi flour dusting is done automatically by means of a flour tank and a flour recovery system.
Machines are easily disassembled for cleaning purposes at the end of production process and are provided with control panel system located at machine side, built in respect of all accident prevention regulations in force
All parts in contact with dough are made in stainless steel, while the structure is in aluminium EN AW 6082 T6.

Accessories

These machines are equipped with a holed vibrating conveyor to remove the flour in excess and convey it into the flour tank.
For the complete list of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Technical Data

	GNX500 11 holes	GNX1000 24 holes
Weight	920 kg	1.200 kg
Dimensions mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motor power	9 kW	13 kW
Gnocchi production	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Vibrating conveyor weight	80 kg	118 kg
Vibrating conveyor dimensions mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700

 Les machines de la série **GNX** sont dédiées à des hautes productions de gnocchi.
Le modèle **GNX500** produit 300/500 kg/heure de gnocchi avec un moule composé par 11 trous de sortie.
Le modèle **GNX1000** produit 800/1000 kg. /heure de gnocchi avec un moule composé par 24 trous de sortie.
Tous les deux modèles peuvent travailler un mélange froid ainsi qu'un mélange chaud précédemment préparés.
Le procédé de production se déroule à travers un laminage exécuté par 3 rouleaux.
Il y a la possibilité de régler la rayure.
La phase d'enfarinature des gnocchi se déroule automatiquement avec un réservoir de réserve et de récupération de la farine.
Les machines peuvent facilement être désassemblées pour le nettoyage à la fin du travail. Elles sont équipées par un tableau de contrôle sur la machine, construit selon les normes en vigueur.
Toutes les parties qui sont en contact avec le mélange ont été construites en acier inox et la structure a été réalisée en aluminium EN AW 6082T6.

Accessoires

Ces machines sont douées d'un tapis vibrant qui libre le produit de la farine excédente et ramène la farine en surplus au réservoir de réserve.
Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue [Moules & Filières](#).

Données Techniques

	GNX500 11 trous	GNX1000 24 trous
Poids	920 kg	1.200 kg
Dimensions mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Puissance du moteur	9 kW	13 kW
Production de gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Poids du tapis vibrant	80 kg	118 kg
Dimensions du tapis vibrant mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700

 Die Maschinen der Serie **GNX** sind für Gnocchi-Produktion in großen Mengen geeignet.
Das Modell **GNX500** produziert 300/500 kg/h Gnocchi mit einer Stanzform mit 11 Ausgangsöffnungen.
Das Modell **GNX1000** produziert 800/1000 kg/h Gnocchi mit einer Stanzform mit 24 Ausgangsöffnungen.
Beide Modelle können zuvor zubereiteten kalten oder warmen Teig bearbeiten.
Der Produktionsprozess erfolgt über Ausrollen mit 3 Walzen.
Die Rillen können reguliert werden.
Die Mehlbestäubung der Gnocchi erfolgt automatisch mit Reservebehälter und Wiederverwendung des Mehls.
Die Maschinen lassen sich zum Reinigen am Ende der Arbeit leicht zerlegen und sind mit Schalttafel am Rand der Maschine ausgestattet, nach den geltenden Vorschriften angefertigt.
Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl, der Rahmen ist dagegen aus Aluminium EN AW 6082 T6.

Zubehör

Diese Maschinen sind mit einem Rütteltisch ausgestattet, der das Produkt von überschüssigem Mehl befreit und das Mehl zum Reservebehälter zurückführt.
Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog [Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Technische Angaben

	GNX500 11 Öffnungen	GNX1000 24 Öffnungen
Gewicht	920 kg	1.200 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motorleistung	9 kW	13 kW
Gnocchi-Produktion	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Rütteltisch Gewicht	80 kg	118 kg
Rütteltisch Abmessungen mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700

 Las máquinas de la serie **GNX** son hechas para hacer producciones elevadas de ñoquis.
El modelo **GNX500** produce 300/500 Kg/hora de ñoquis gracias a un molde que está compuesto por 11 bocas de salida.
El modelo **GNX1000** produce 800/1000 Kg/hora de ñoquis gracias a un molde que está compuesto por 24 bocas de salida.
Ambos los modelos pueden trabajar tan un amaso frío como caliente que se debe preparar antes.
El proceso de producción se hace con un laminador compuesto por 3 rodillos.
Es posible regular el rayado de los ñoquis a pedido del cliente.
La harinadura de los ñoquis es automática porque las máquinas son provistas de un sistema de recuperación de harina.
Las máquinas son construídas en acero inoxidable y pueden ser desmontadas rápidamente para una perfecta limpieza. Estan equipadas con cuadro de mandos puesto al lado de la máquina y cumplen con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.
Todas partes en contacto con la masa son de acero inoxidable mientras que la estructura está realizada en EN AW 6082 T6 .

Accesorios

Además estas máquinas estan equipadas con una cinta vibratoria perforada que al avanzar los ñoquis deja caer la harina en exceso y la recupera dentro de la batea.
Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).

Datos Técnicos

	GNX500 11 bocas	GNX1000 24 bocas
Peso total	920 kg	1.200 kg
Tamaño mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Potencia del motor	9 kW	13 kW
Producción ñoquis	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Cinta vibratoria peso	80 kg	118 kg
Cinta vibratoria tamaño mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700

 Машины серии **GNX** предназначены для приготовления ньокки с высокой производительностью.
Модель **GNX 500** производит 300/500 кг в час ньокки путем штампа с 11 отверстиями.
Модель **GNX 1000** производит 800/1000 кг в час ньокки путем штампа с 24 отверстиями.
Обе машины используют либо холодное либо теплое тесто, заранее приготовлено.
Машины имеют три валька для прокатки продукта и оснащены ёмкостью для муки.
Аппараты легко разбираются для очистки. Они снабжены пультом управления и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.
Конструкция машин сделана из алюминия TN AW 6082 T6 , а все поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Машины укомплектуются специальным выбирающим конвейером , который убирает лишнюю муку с продукта и везёт муку в запасную ёмкость.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Технические данные

	GNX500 11 отверстий	GNX1000 24 отверстия
Вес	920 kg	1.200 kg
Габарит (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Установленная мощность	9 kW	13 kW
Производительность ньокки	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Конвейер вес	80 kg	118 kg
Конвейер габарит mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



GNOCCHI ALLA ROMANA

 Le macchine per **GNOCCHI ALLA ROMANA** sono dotate di ampia tramoggia per contenere l'impasto, dalla quale lo stesso è trasportato alla trafilatura formatrice attraverso una coclea. La trafilatura ha un diametro di 40/60 mm, con bordi lisci oppure zigrinati.

L'impasto deve avere una buona consistenza per agevolare il taglio, che si ottiene per mezzo di filo metallico. Lo spessore del prodotto è regolabile. Il prodotto è trasportato da un nastro orientabile di circa 180 gradi.

La macchina è montata su carrello, facilmente movibile, realizzata con materiali di elevata qualità e risponde alle normative vigenti.



Modelli

I modelli disponibili sono: **GNR 50** e **GNR 150**

Nella foto a fianco un particolare della macchina **GNR 50**

Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici GNOCCHI ALLA ROMANA

	GNR50	GNR150
Peso	80 kg	150 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Potenza motore	2 kW	4 kW
Produzione gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacità tramoggia	30 kg (tramoggia singola)	50 kg (due tramogge)



GNOCCHI ALLA ROMANA

 The machines are equipped with a big hopper for the dough from where it is transported to the shaping die through a screw. The die has a diameter of 40/60 mm., with smooth or striped edges. Dough must have a good consistency so to facilitate the cut which is obtained through a metallic wire. The product thickness is adjustable. The product is transported by a conveyor having the possibility to rotate at about 180 degree.

The machine is mounted on a trolley with wheels, manufactured with high quality materials and in respect of all accident prevention regulations in force
Available models are: **GNR 50** and **GNR 150**

For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.

Technical Data

	GNR50	GNR150
Weight	80 kg	150 kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motor power	2 kW	4 kW
Gnocchi production	50 kg/h	150 kg/h
Hopper capacity	30 kg (single hopper)	50 kg (two hoppers)

 Les machines pour “GNOCCHI A LA ROMANA” sont douées d'une large trémie qui contient le mélange qui sera transporté vers la filière formatrice grâce à une vis sans fin. La filière a un diamètre de 40/60 mm. qui peut avoir les bords lisses ou moletés. Le mélange doit avoir une bonne consistance afin que la coupe soit facilitée. La coupe est faite par moyen d'un fil métallique. L'épaisseur du produit est réglable. Le produit est transporté par une bande qui peut être orientée de 180 degrés.

La machine est douée d'un chariot qui a été réalisé avec des matériaux de haute qualité, suivant les normes en vigueur.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.

Données Techniques

	GNR50	GNR150
Poids	80 kg	150 kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Puissance du moteur	2 kW	4 kW
Production de gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacité de la trémie	30 kg (une trémie)	50 kg (deux trémies)

 Die Maschinen zur Herstellung von GNOCCHI ALLA ROMANA (RÖMISCHE NOCKEN) sind mit einem geräumigen Fülltrichter für den Teig ausgestattet, der von dort über die Schnecke zur Formmatrize transportiert wird. Die Matrize hat einen Durchmesser von 40/60 mm, mit glatten oder gerändelten Rändern.

Der Teig muss von fester Konsistenz sein, um den Schneidvorgang, der mit Hilfe eines Drahts erfolgt, zu erleichtern; die Dicke des Produkts ist regulierbar. Das Produkt wird von einem Laufband transportiert, das um etwa 180 Grad schwenkbar ist. Die Maschine ist auf ein Fahrgestell montiert, das sich leicht bewegen lässt; die verwendeten Materialien sind von hoher Qualität und entsprechen den geltenden Vorschriften. Verfügbare Modelle sind: **GNR 50** und **GNR 150**

Auf dem Foto nebenan ein Detail der Maschine GRN 50
Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

	GNR50	GNR150
Gewicht	80 kg	150 kg
Abmessungen mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motorleistung	2 kW	4 kW
Gnocchi-Produktion	50 kg/h	150 kg/h
Fassungsvermögen Fülltrichter	30 kg (Einzeltrichter)	50 kg (zwei Trichter)

 MÁQUINAS PARA ÑOQUIS “ALLA ROMANA” (Típico producto de Italia hecho con harina de sémola)

Las máquinas estan todas equipadas con un contenedor para el amaso. El amaso se lleva al molde a través de un tornillo sin fin. El molde tiene un diámetro de 40/60 mm, con borde simple o atiburonado. El amaso tiene que ser de buena consistencia para no comprometer el corte que se hace a través de un hilo metálico. El espesor del producto es regulable. El producto se lleva a una cinta orientable sobre de 180°. La máquina está equipada con carro sobre ruedas y realizada con materiales de elevada calidad. Cumple con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

	GNR50	GNR150
Peso total	80 kg	150 kg
Tamaño mm (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Potencia del motor	2 kW	4 kW
Producción ñoquis	50 kg/h	150 kg/h
Capacità contenedor	30 kg (contenedor singolo)	50 kg (contenedor doble)

 “GNOCCHI ALLA ROMANA” (италяньский продукт из манной крупы)

Машины для “GNOCCHI ALLA ROMANA” оснащены большой ёмкостью для теста, с которой шнек везёт тесто до формовочной матрицы. Матрица, диаметром 40/60 мм, имеет либо гладкие либо волнистые края. Тесто должно быть густым для того, чтобы легко его резать путём металлической нити. Толщина продукта регулируется. Машина снабжена поворотным конвейером (прибл. 180 гр.) и установлена на тележке с колесами. Она сделана из высококачественного материала и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Технические данные

	GNR50	GNR150
Вес	80 kg	150 kg
Габарит (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Установленная мощность	2 kW	4 kW
Производительность ньокки	50 kg/h	150 kg/h
Ёмкость бака	30 kg (один бак)	50 kg (два бака)

160/200



C1

I modelli **C1** sono macchine automatiche per la produzione di crêpes, tonde e rettangolari, con diversi ingredienti: dolci, salate, con farine integrali, ecc.

La macchina per **crêpes tonde** produce crêpes di diametro mm 195 e mm 320.

La macchina per **crêpes rettangolari** produce un nastro di larghezza mm 160 e mm 200, lunghezza regolabile tramite temporizzatore (lunghezza minima 20 mm).

La macchina è dotata di un contenitore per pastella con capacità 4 litri, rullo di cottura protetto da una griglia, pannello comandi composto da un selettore di funzione e un display digitale per impostare e mantenere costante la temperatura del rullo.

320



1 Particolare rullo riscaldatore
C1 crêpes rettangolari



Formati rulli crêpes
rettangolari:
160 mm e 200 mm

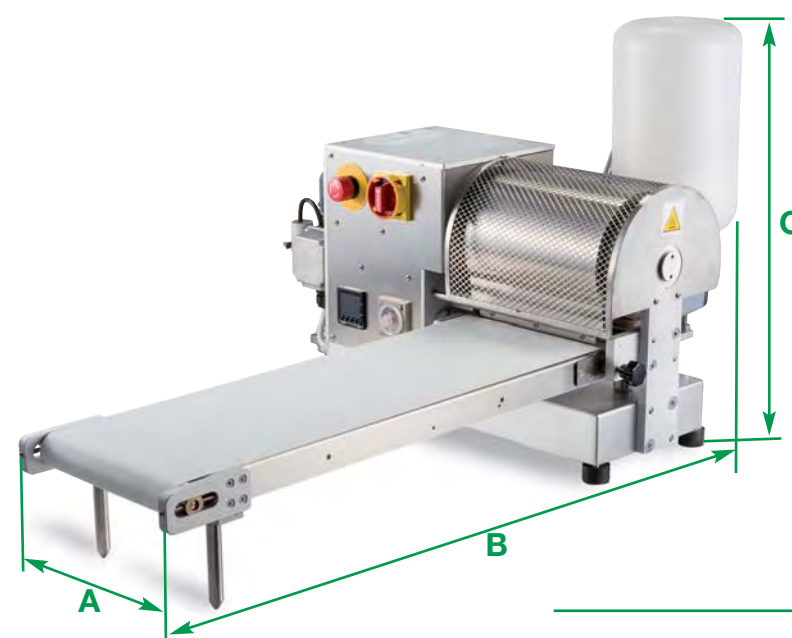
2 Particolare rullo riscaldatore
C1 crêpes tonde



2



Dati Tecnici C1



160 / 200 / Ø195

Peso	40 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	420x1000x490
Potenza motore	3.300 W
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	300 pz/h

Ø320

Peso	57 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	750x1000x490
Potenza motore	4.200 W
Produzione crêpes tonde	230 pz/h

Tensione	220V - 50 HZ monofase
-----------------	--------------------------



C1

 Models **C1** are automatic crepes making machines for the production of round and rectangular crepes with different ingredients: sweet, salty, with whole-meal flour, etc.
The round crepes making machine produces crepes with a diameter of mm.195
The rectangular crepes making machine produces a crepes belt mm.160 / mm.200 wide and cutting lenght is adjustable through a timer (minimum length is 20 mm.)
The machine is equipped with a 4 litres capacity batter tank, cooking drum protected by a metallic grid, main control panel equipped with a working selector and a digital display to set and keep constant the cooking drum temperature.

Technical Data

160 / 200 / Ø195	
Weight	40 kg
Dimensions (AxBxC)	420x1000x490
Installed power	3.300 W
Production of rectangular crêpes	80 m/h
Production of round crêpes	300 pz/h
Ø320	
Weight	57 kg
Dimensions (AxBxC)	750x1000x490
Installed power	4.200 W
Production of round crêpes	230 pz/h

 Les modèles **C1** sont des machines automatiques pour la production de crêpes rondes et rectangulières qui Vous permettent d'utiliser plusieurs ingrédients: douces, salées, avec des farines integrales, etc..
La machine à crêpes rondes produit des crêpes de mm. 195 de diamètre.
La machine à crêpes rectangulières produit une bande de mm.160 / mm.200 de largeur, avec une longuer réglable grâce à un temporisateur (longuer minimale de mm. 20).
La machine est équipée avec un recipient pour mélange qui a une capacité de 4 litres, un rouleau de cuisson protégé par une grille, un tableau de commande composé par un selecteur de fonction et un visuel digital pour choisir et maintenir constante la temperature du rouleu.

Données Techniques

160 / 200 / Ø195	
Poids	40 kg
Dimensions (AxBxC)	420x1000x490
Puissance du moteur	3.300 W
Production de Crêpes en bande	80 m/h
Production de Crêpes rondes	300 pz/h
Ø320	
Poids	57 kg
Dimensions (AxBxC)	750x1000x490
Puissance du moteur	4.200 W
Production de Crêpes rondes	230 pz/h

 Die Modelle **C1** sind automatische Maschinen zur Herstellung von runden und rechteckigen Crêpes mit verschiedenen Zutaten: süße, gesalzen-herzhafte, mit Vollkornmehlen, etc.
Die Maschine für runde Crêpes stellt Crêpes mit einem Durchmesser von 195 mm her.
Die Maschine für rechteckige Crêpes stellt ein Teigband von mm.160 / mm.200 Breite und durch einen Zeitgeber regulierbarer Länge her (Mindestlänge 20 mm).
Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 4 Liter, ausgestattet; außerdem mit einer durch ein Gitter geschützten Backwalze, einer Schalttafel mit Funktionsschalter und digitalem Display, um die Temperatur der Walze einzustellen und konstant zu halten.

Technische Angaben

160 / 200 / Ø195	
Gewicht	40 kg
Abmessungen (AxBxC)	420x1000x490
Motorleistung	3.300 W
Crêpe-Band-Produktion	80 m/h
Produktion runder Crêpes	300 pz/h
Ø320	
Gewicht	57 kg
Abmessungen (AxBxC)	750x1000x490
Motorleistung	4.200 W
Produktion runder Crêpes	230 pz/h

 Los modelos **C1** son máquinas automáticas para la producción de crepes, cuadras y redondas, con la posibilidad de producir todos los tipos de crepes dulces, saladas, con harinas integrales, ecc.
La máquina para crepes redondas produce crepes con ancho fijo de 195 mm.
La máquina para crepes cuadras produce una cinta con ancho de mm.160 / mm.200 y largo determinado por un temporizador (largo mínimo 20mm)
La máquina lleva un contenedor para la masa de crepes con capacidad de 4 litros, rodillo cocinador protegido por una grilla, cuadro de mandos con selector de función y display digital para seleccionar y conservar la temperatura del rodillo.

Datos Técnicos

160 / 200 / Ø195	
Peso total	40 kg
Tamaño (AxBxC)	420x1000x490
Potencia del motor	3.300 W
Producción crepes cuadras	80 m/h
Producción crepes redondas	300 pz/h
Ø320	
Peso total	57 kg
Tamaño (AxBxC)	750x1000x490
Potencia del motor	4.200 W
Producción crepes redondas	230 pz/h

 Машины серии **C1** - автоматические машины для изготовления блинов круглой или прямоугольной формы, различных видов (от складких до острых) и из муки любого сорта.
Модель для круглых блинов производит блины диаметром мм 195
Модель для прямоугольных блинов производит денту шириной мм.160 / мм.200; длина регулируется путём таймера (от мм 20 и более).
Машина состоит из бачка для теста ёмкостью 4 литров, жарочного барабана с защитной сеткой, пульта управления с селектором функции и цифровым дисплеем для контроля температуры барабана.

Технические данные

160 / 200 / Ø195	
Вес	40 kg
Габарит (AxBxC)	420x1000x490
Установленная мощность	3.300 W
Производительность прямоугольных блинов	80 m/h
Производительность круглых блинов	300 pz/h
Ø320	
Вес	57 kg
Габарит (AxBxC)	750x1000x490
Установленная мощность	4.200 W
Производительность круглых блинов	230 pz/h



 Il modello **C2** è una macchina per la produzione di cannelloni con foglio di crepes, composta dalla macchina per crepes **C1** e da un'unità di formazione e taglio cannelloni.

La macchina **C1** produce un nastro di crepes sul quale viene depositato un ripieno di qualsiasi tipo, dosato a piacere attraverso ugelli di diametro variabile da 17 a 22 mm. Il nastro con il ripieno viene arrotolato per mezzo di un rullo avvolgitore per formare il cannellone, che viene poi tagliato alla lunghezza desiderata tramite un temporizzatore.

Le parti della macchina a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox oppure in alluminio EN AW 6082 T6.

Il pannello comandi è situato a bordo macchina e costruito secondo le norme vigenti.

Per il funzionamento della macchina è necessario un compressore di 2 CV con serbatoio di 100 litri.



Linea per cannelloni a quattro piste



Si tratta di una linea di produzione composta dalla macchina per crepes mod. **C4** con gruppo taglio per dividere il foglio in quattro strisce e un'unità di formazione e taglio cannelloni a 4 linee.

La macchina **C4** produce un nastro di crepes che viene suddiviso in 4 strisce e su ogni striscia viene depositato un ripieno di qualsiasi tipo, dosato a piacere attraverso ugelli di diametro variabile da 17 a 22 mm.

Dopo l'arrotolamento tramite rulli avvolgitori, i cannelloni passano sotto una taglierina a comando pneumatico e vengono tagliati alla lunghezza desiderata per mezzo di un temporizzatore.

La macchina può produrre contemporaneamente cannelloni con due tipi di ripieno diversi poiché è dotata di due serbatoi ripieno.

La dosatura del ripieno è regolabile in modo indipendente per ogni pista, tramite sistema elettronico ad inverter.

Le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox oppure in alluminio EN AW 6082 T6.

Il pannello comandi è situato a bordo macchina e costruito secondo le norme vigenti.

Per il funzionamento della macchina è necessario un compressore di 3 CV con serbatoio di 100 litri .



Dati Tecnici

	C2 1 pista	C4 Linea 4 piste
Peso	150 kg	850 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x1650
Potenza installata	4 kW	36 kW
Produzione cannelloni	35 kg/h	200/240 kg/h



C2

The model **C2** is a machine for the production of cannelloni using crepes dough, composed by a crepes making machine C1 and a forming and cutting cannelloni unit

The machine **C1** produces a continuous strip of crepes where it is dispensed any type of filling, as per need, through nozzles of different diameter ranging from 17 to 22 mm.

The filled crepes strip is rolled up to shape the cannelloni through a rotating drum and then it is cut at the desired length through a timer.

Machine parts in contact with the product are manufactured in stainless steel or in aluminium EN AW 6082 T6

The control panel is at machine side and it is manufactured in respect of all accident prevention regulations in force.

For the machine working process it is necessary a 2 HP air compressor with tank of 100 litres.

It is a production line composed by a crepes making machine model **C4** with a cutting unit to split the continuous crepes strip into 4 rows and a forming and cutting cannelloni unit in 4 lines.

The machine **C4** produces a continuous crepes strip which is divided into 4 rows and any type of filling is deposited on every single line, dispensed according to need through nozzles with variable diameter ranging from 17 to 22 mm. After rolling through rotating drums, cannelloni pass under a cutting unit managed by pneumatic control and are cut at the desired length through a timer.

Machine can produce simultaneously cannelloni with two different filling types as it is equipped with two filling hoppers.

The filling dosing is adjustable separately for each row, through electronic system with inverter.

Machine parts in contact with the product are manufactured in stainless steel or in aluminium EN AW 6082 T6

The control panel is at machine side and it is manufacturing in respect of all accident prevention regulations in force.

For the machine working process it is necessary a 3 HP air compressor with tank of 100 litres.

Technical Data

	C2 one head line	C4 four heads line
Weight	150 kg	850 kg
Dimensions (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Motor power	4 kW	36 kW
Production	35 kg/h	200-240 kg/h

Le modèle **C2** est une machine pour la production de “Canelloni” produits avec une bande de crêpes . Il s’agit de la machine C1 pour crêpes combinée avec une unité de formation et de coupe pour Cannelloni.

La machine **C1** produit une bande de crêpes sur laquelle une farce de tout type est déposée automatiquement ; la farce peut être dosée à votre gré, grâce à des gicleurs qui ont un diamètre variable de 17 à 22 mm.

La bande avec la farce est enroulée par moyen d’un rouleau qui forme le “Cannellone” qui, ensuite, est coupé a la longueur désirée grâce à un temporisateur.

Les parties de la machine qui sont en contact direct avec le produit sont construites en acier inox ou en alluminium EN AW 6082 T6

Le tableau de contrôle se trouve sur la machine et il est construit suivant les normes en vigueur.

Pour le fonctionnement de la machine, il est nécessaire un compresseur avec une puissance de 2 Cv avec un réservoir de 100 litres.

Ligne pour “Cannelloni” à 4 Têtes

Il s’agit d’une ligne de production qui se compose par la Machine à crêpes **C4**, par un groupe de coupe (qui a la fonction de partager la bande en 4 parties) et par une unité de formation et coupe pour les Cannelloni à 4 Têtes.

La Machine C4 produit une bande de crêpe qui est partagée en 4 parties et sur chaque bande se dépose une farce (de tout type) qui peut être dosée à votre gré grâce à des gicleurs qui ont un diamètre variable de 17 à 22 mm.

Après l’enroulage (par moyen des rouleaux) les Cannelloni passent sous une coupeuse à contrôle pneumatique où ils sont coupés à la longueur choisie, grâce à un temporisateur. La machine peut produire simultanément des Cannelloni de deux types avec des farces différentes, car elle est équipée de deux réservoirs de farce.

Le dosage de la farce est réglable de façon indépendante pour chaque tête , à travers un système électrique à inverter.

Les parties de la machine qui sont en contact direct avec le produit sont construites en acier inox ou en alluminium EN AW 6082 T6

Le tableau de contrôle se trouve sur la machine et il a été construit suivant les normes en vigueur.

Pour le fonctionnement de la machine, il est nécessaire un compresseur avec une puissance de 3 CV , avec un reservoir de 100 litres.

Données Techniques

	C2 a une tete	C4 a quatre tetes
Poids	150 kg	850 kg
Dimensions (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Puissance installée	4 kW	36 kW
Production de “Cannelloni”	35 kg/h	200-240 kg/h

Das Modell **C2** ist eine Maschine zur Herstellung von Cannelloni mit Crêpe-Teigblättern; es besteht aus der Crêpes-Maschine C1 und einer Zubereitungs- und Schneideeinheit für Cannelloni.

Die Maschine **C1** stellt ein Crêpe-Teigband her, auf dem Füllungen jedweder Art aufgetragen werden können, die nach Wunsch von Düsen mit variablem Durchmesser zwischen 17 und 22 mm dosiert werden. Das Teigband mit Füllung wird mittels einer Wickelwalze aufgerollt; der so entstandene Cannellone wird dann mit einem Zeitgeber auf die gewünschte Länge geschnitten.

Die Teile der Maschine, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder aus Aluminium EN AW 6082 T6.

Die Schalttafel befindet sich am Rand der Maschine und ist nach den geltenden Vorschriften angefertigt.

Für den Betrieb der Maschine wird ein 2 PS starker Kompressor mit einem 100 Liter Tank benötigt.

Linie zur Herstellung von Cannelloni mit vier Bahnen

Es handelt sich um eine Produktionslinie, die aus der Crêpes-Maschine Mod. **C4** mit einer Schneidegruppe, die das Teigband in vier Streifen teilt und einer Zubereitungs- und Schneideeinheit für Cannelloni mit 4 Bahnen.

Die Maschine C4 stellt ein Teigband für Crêpes her, das in vier Bahnen unterteilt wird, und auf jedem Streifen wird eine beliebige Füllung aufgetragen, die nach Wunsch von Düsen mit variablem Durchmesser zwischen 17 und 22 mm dosiert wird.

Nach Aufrollen mittels Wickelwalzen laufen die Cannelloni unter einer Schneideeinheit mit Druckluftantrieb durch und werden mittels eines Zeitgebers auf die gewünschte Länge geschnitten.

Die Maschine kann gleichzeitig Cannelloni mit zwei verschiedenen Füllungen herstellen, denn sie hat zwei Behälter für Füllungen.

Die Dosierung der Füllung ist mittels eines elektronischen Invertersystems unabhängig für jede Bahn getrennt regulierbar.

Die Teile der Maschine, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder aus Aluminium EN AW 6082 T6.

Die Schalttafel befindet sich am Rand der Maschine und ist nach den geltenden Vorschriften angefertigt.

Für den Betrieb der Maschine wird ein 3 PS starker Kompressor mit einem 100 Liter Tank benötigt.

Technische Angaben

	C2 mit einem Bahn	C4 mit vier Bahnen
Gewicht	150 kg	850 kg
Abmessungen (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Installierte Leistung	4 kW	36 kW
Cannelloni-Produktion	35 kg/h	200-240 kg/h

El modelo **C2** es una máquina para la producción de canelones a partir de crepes y está compuesta por la máquina de crepes C1 y una unidad de formación y corte para obtener los canelones.

La máquina C1 produce una cinta de crepes sobre la cual se deposita el relleno. El relleno se puede dosificar según necesidad gracias a tubos de diámetro regulable de 17 á 22mm. La cinta con el relleno se puede enrollar hasta á formar el canelón. El corte del canelón se puede hacer de la largura pedida gracias a un temporizador.

Las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable. El cuadro de mandos está construído según las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Para el funcionamiento de la máquina es necesario conectarla a la red de aire comprimido (de 2 Hp) con contenedor de 100 litros.

LINEA PARA CANELONES A 4 CINTAS

Es una línea de producción compuesta por la máquina para crepes C4 con un grupo de corte quien separa la hoja en cuatro cintas. Hay también una unidad de formación y corte para los canelones de cuatros cintas.

La máquina C4 produce una cinta de crepes quien se subdivide en cuatro cintas. Sobre cada cinta se va a poner el relleno dosificado según necesidad por tubos de diámetro variable de 17 a 22mm.

Los canelones suben un enrollamiento gracias a rodillos enrolladores y a un corte de la largura pedida quien se regula por un temporizador.

La máquina puede producir a lo mismo tiempo canelones con rellenos diferentes porqué hay dos contenedores para el relleno. El relleno se puede dosificar según necesidad de manera independiente para cada cinta gracias a un sistema electrónico a inversor.

Las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable o en aluminio EN AW 6082 T6

El cuadro de mandos está construído según las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Para el funcionamiento de la máquina es necesario un compresor de 3 Hp con contenedor de 100 litros.

Datos Técnicos

	C2 una cinta	C4 cuatro cintas
Peso total	150 kg	850 kg
Tamaño (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Potencia del motor	4 kW	36 kW
Producción cannelloni	35 kg/h	200-240 kg/h

Машина **C2** - автоматическая машина для изготовления каннеллони (блинчики с начинкой).

Она состоит из машины C1 и блока формования и резки каннеллони.

Машина C1 изготавливает ленту блинного теста, дозатор автоматически дозирует начинку (через сопла различного диаметра от 17 до 22 мм) , и специальный ролик заворачивает её. Далее блинчики с начинкой отрезаются автоматически по установленному размеру. Длина каннеллони регулируется таймером.

Поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали или из алюминия TN AW 6082 T6

Машина снабжена пультом управления и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для работы машины нужен компрессор 2 л.с. с резервуаром 100 литров.

ЛИНИЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КАННЕЛЛОНИ (4-Х ГОЛОВОЧНАЯ)

Линия состоит из машины C4 , блока разрезания ленты на 4 полосы и узла формования и резки каннеллоны.

Машина C4 изготавливает ленту блинного теста, разрезанного на 4 полосы, дозатор автоматически дозирует начинку (через сопла различного диаметра от 17 до 22 мм) , и специальный ролик заворачивает её. Далее блинчики с начинкой отрезаются автоматически по установленному размеру благодаря режущего устройства с пневматическим управлением. Длина каннеллони регулируется таймером.

Машина может произвести одновременно каннеллони с двумя видами начинки, потому что она снабжена двумя баками для фарша.

Дозировка начинки регулируется самостоятельно для каждой полосы, путём электронной системой с реверсором.

Поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали или из алюминия TN AW 6082 T6

Машина снабжена пультом управления и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для работы машины нужен компрессор 3 л.с. с резервуаром 100 литров.

Технические данные

	C2 с одной головкой	C4 с 4-мя головками
Вес	150 kg	850 kg
Габарит (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Установленная мощность	4 kW	36 kW
Производительность каннеллоны	35 kg/h	200-240 kg/h



C3 - C4

Il modello **C3** è una macchina per la produzione di crepes tonde di diametro diverso secondo le esigenze del cliente, destinata a laboratori per produzioni elevate. La macchina è dotata di un contenitore pastella di capacità 50 litri, dal quale il prodotto viene portato alla macchina tramite pompa dosatrice. Il rullo di cottura possiede un variatore di giri controllato da inverter per la regolazione della velocità di produzione. La temperatura del rullo è regolabile, fino a un massimo di 350 gradi C. La macchina è completa di cappa di aspirazione per espulsione vapore. La macchina è costruita in acciaio inox e alluminio EN AW 6082 T6. Il quadro elettrico è posto a bordo macchina ed è costruito secondo le norme vigenti.

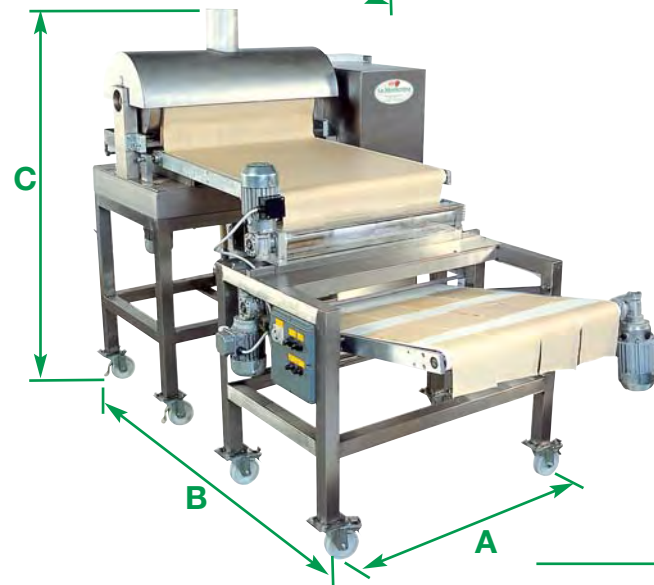
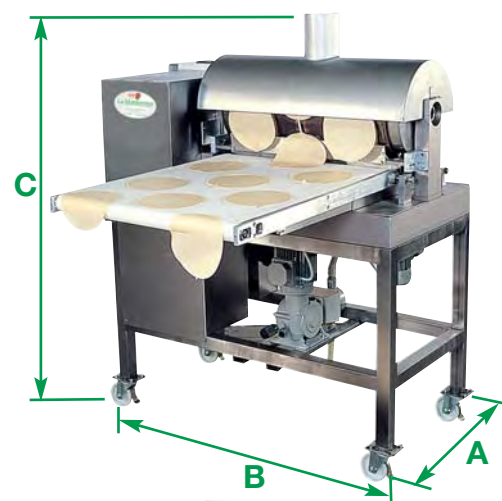


Il modello **C4** è una macchina per la produzione di crepes a nastro di larghezza mm 640, destinata a laboratori per produzioni elevate. La macchina è dotata di un contenitore pastella di capacità 50 litri, dal quale il prodotto viene portato alla macchina tramite pompa dosatrice. Il rullo di cottura possiede un variatore di giri controllato da inverter per la regolazione della velocità di produzione. La temperatura del rullo è regolabile, fino a un massimo di 350 gradi C. La macchina è completa di cappa di aspirazione per espulsione vapore. La macchina è costruita in acciaio inox e alluminio EN AW 6082 T6. Il quadro elettrico è posto a bordo macchina ed è costruito secondo le norme vigenti.

La macchina si completa con un GRUPPO DI TAGLIO che permette di tagliare il foglio di mm 640 in senso longitudinale e trasversale. Il taglio longitudinale è regolabile manualmente, mentre quello trasversale si regola elettricamente, in modo da ottenere crepes quadrate o rettangolari di diverse dimensioni.



Dati Tecnici C3 - C4



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza
Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)
Diametro crêpes tonde
Produzione crêpes a nastro

C3 tonde	C4 a nastro
378 Kg	471 Kg
1300x1180x1371	2100x1180x1371
28 KW	28 KW
1200/2300 pz/h	-
100/550 mm	-
-	120/150 mt/h

C3 - C4

 Model **C3** is a machine for the production of round crepes having a different diameter according to customer need, aimed at fresh pasta laboratories looking for high outputs.
The machine is equipped with a 50 litres capacity batter tank and the product is transported to the machine through a dosing pump. The cooking drum is controlled by a speed inverter to set the production speed.
Cooking drum temperature is adjustable, till a maximum of 350° C. The machine is provided with an exhaust hood to eject steam. Machine is manufactured in stainless steel and aluminium EN AW 6082 T6.
The control panel is at machine side and it is manufactured in respect of all accident prevention regulations in force.
Model **C4** is a machine for production of a strip of crepes having a width of mm. 640, aimed at fresh pasta laboratories looking for high outputs.
The machine is equipped with a 50 litres capacity batter tank and the product is transported to the machine through a dosing pump. The cooking drum is controlled by a speed inverter to set the production speed.
Cooking drum temperature is adjustable, till a maximum of 350° C.
The machine is provided with an exhaust hood to eject steam. Machine is manufactured in stainless steel and aluminium EN AW 6082 T6. The control panel is at machine side and it is manufactured in respect of all accident prevention regulations in force.
The machine is completed by a CUTTING UNIT which permits to cut the 640 mm. strip longitudinally and transversally.
The longitudinal cut is adjusted manually, the transversal cut is set electronically, so to obtain square or rectangular crepes in different sizes.

Technical Data

	C3	C4
Weight	378 Kg	471 Kg
Dimensions (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Power	28 KW	28 KW
Round crepes production (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diameter of round crepes	100/550 mm	-
Production of crepes strip	-	120/150 mt/h

 Le modèle **C3** est une machine pour la production de crêpes rondes ayant des diamètres différent, selon les exigences du client; cette machine est destinée aux laboratoires qui nécessitent de faire des hautes productions .
La machine est équipée par un récipient de mélange qui a une capacité de 50 litres; le produit est conduit à la machine par moyen d'une pompe de dosage.
Le rouleau de cuisson est doué d'un variateur de tours qui est contrôlé par un inverter qui règle la vitesse de production.
La température du rouleau peut être changée jusqu'a un maximum de 350 degrés C
La machine se complète avec un manteau d'aspiration pour l'expulsion du vapeur et est construite en acier inox et en aluminium EN AW 6082 T6. Le tableau électrique se trouve sur la machine et il est construit suivant les normes en vigueur.
Le modèle **C4** est une machine pour la production de crêpes en bande avec une largeur de 640 mm; cette machine est destinée aux laboratoires qui nécessitent de faire des hautes productions.
La machine est équipée par un récipient de mélange qui a une capacité de 50 litres; le produit est conduit à la machine par moyen d'une pompe de dosage.
Le rouleau de cuisson est doué d'un variateur de tours qui est contrôlé par un inverter qui règle la vitesse de production.
La température du rouleau peut être changée jusqu'a un maximum de 350 degrés C.
La machine se compose par un manteau d'aspiration pour l'expulsion du vapeur.
La machine a est construite en acier inox et en aluminium EN AW 6082 T6.
Le tableau électrique se trouve sur la machine et il a est construit suivant les normes en vigueur.
La machine comprend aussi un GROUPE DE COUPE qui permet de couper la bande de 640 mm. soit longitudinalement que transversalement. La coupe longitudinale est réglable à la main, alors que la coupe transversale se règle electriquement; ainsi, on peut obtenir des crêpes carrées ou rectangulières ayant des dimensions différentes.

Données Techniques

	C3	C4
Poids	378 Kg	471 Kg
Dimensions (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Puissance du moteur	28 KW	28 KW
Production de crêpes rondes (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diamètre des crêpes rondes	100/550 mm	-
Production de crêpes en bande	-	120/150 mt/h

 Das Modell **C3** ist eine Maschine zur Herstellung von runden Crêpes mit unterschiedlichen Durchmessern, je nach den Anforderungen des Kunden, für Laboratorien mit hoher Produktionsleistung.
Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 50 Liter, ausgestattet, von dem das Produkt mittels Dosierpumpe zur Maschine geleitet wird.
Die Backwalze hat einen Drehzahlregler, der von einem Inverter für die Regulierung der Produktionsgeschwindigkeit gesteuert wird.
Die Temperatur der Walze ist regulierbar, bis zu einem Höchstwert von 350 Grad C.
Die Maschine ist inklusiv Abzugshaube zur Dampfausstoßung.
Die Maschine ist aus Edelstahl und Aluminium EN AW 6082 T6.
Die Schalttafel befindet sich am Rand der Maschine und ist nach den geltenden Vorschriften angefertigt.
Das Modell **C4** ist eine Maschine zur Herstellung von Crêpe-Teigbändern mit einer Breite von 640 mm für Laboratorien mit hoher Produktionsleistung.
Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 50 Liter, ausgestattet, von dem das Produkt mittels Dosierpumpe zur Maschine geleitet wird.
Die Backwalze hat einen Drehzahlregler, der von einem Inverter für die Regulierung der Produktionsgeschwindigkeit gesteuert wird.
Die Temperatur der Walze ist regulierbar, bis zu einem Höchstwert von 350 Grad C.
Die Maschine ist inklusiv Abzugshaube zur Dampfausstoßung.
Die Maschine ist aus Edelstahl und Aluminium EN AW 6082 T6.

Die Schalttafel befindet sich am Rand der Maschine und ist nach den geltenden Vorschriften angefertigt.
Die Maschine wird mit einer SCHNEIDEGRUPPE vervollständigt, die es ermöglicht, das Blatt von 640 mm in Längs- und Querrichtung zu schneiden.
Der Schnitt in Längsrichtung ist manuell regulierbar, während sich der in Querrichtung elektronisch regulieren lässt, so dass man quadratische oder rechteckige Crêpes unterschiedlicher Größe erhält.

Technische Angaben

	C3	C4
Gewicht	378 Kg	471 Kg
Abmessungen (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Leistung	28 KW	28 KW
Produktion runde Crêpes (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Durchmesser runde Crêpes	100/550 mm	-
Produktion Crêpes in Bandform	-	120/150 mt/h

 El modelo **C3** es una máquina para la producción de crepes redondas de diámetro según el pedido del cliente. La máquina está hecha para laboratorios de pastas alimenticia frescas de mediana y elevada producción.
La máquina lleva un contenedor para la masa de las crepes quien contiene 50 litros y desde el cual el producto, a través de una bomba, se carga a la máquina.
El rodillo de cocción tiene un botón para regular la velocidad de producción.
La temperatura del rodillo es regulable hasta un máximo de 350°C.
La máquina está construida en acero inoxidable y aluminio EN AW 6082 T6 .
El cuadro de mandos eléctricos está puesto al lado de la máquina y cumple con las con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.
El modelo C4 es una máquina para la producción de crepes de cinta .
La **C4** produce una cinta de crepes de mm 640 de ancho. La máquina está hecha para laboratorios de pastas alimenticia frescas que necesitan producciones elevadas.
La máquina lleva un contenedor para la masa de las crepes quien contiene 50 litros y desde el cual el producto, a través de una bomba, se carga a la máquina. El rodillo de cocción tiene un botón para regular la velocidad de producción y tiene
La temperatura del rodillo es regulable hasta un máximo de 350°C.
La máquina está construida en acero inoxidable y aluminio EN AW 6082 T6 .
El cuadro de mandos está puesto al lado de la máquina y cumple con las con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.
El corte a lo largo es determinado por un mando electrónico mientras el corte longitudinal se regula manualmente asi que se puede obtener crepes cuadras y rectangulares de diversas dimensiones.
Las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable. El cuadro de mandos está construido según las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.
Para el funcionamiento de la máquina es necesario un compresor de 2 Hp con contenedor de 100 litros.

Datos Técnicos

	C3	C4
Peso total	378 Kg	471 Kg
Tamaño (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Potencia del motor	28 KW	28 KW
Producción crepes redondas (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diametro crepes redondas	100/550 mm	-
Producción crepes a cinta	-	120/150 mt/h

 Машина **C3** - автоматическая машина высокой производительности для изготовления круглых блинов с диаметром по заказу клиента.
Машина снабжена баком для блинного теста ёмкостью 50 литров, с которого тесто возится на машину путём насоса.
Жарочный барабан оснащён вариатором частоты вращения для регулировки скорости работы машины.
Температура вращающегося жарочного барабана регулируется (максимально до 350 °Ц)
Машина снабжена вытяжным зонтом для пара.
Аппарат сделан из нержавеющей стали и алюминия TN AW 6082 T6
Пульт управления находится на борту машины и сделан в соответствии с действующими нормами.

Машина **C4** - автоматическая машина высокой производительности для изготовления прямоугольных блинов с ленты шириной мм 640
Машина снабжена баком для блинного теста ёмкостью 50 литров, с которого тесто возится на машину путём насоса.
Жарочный барабан оснащён вариатором частоты вращения для регулировки скорости работы машины.
Температура вращающегося жарочного барабана регулируется (максимально до 350 °Ц)
Машина снабжена вытяжным зонтом для пара.
Аппарат сделан из нержавеющей стали и алюминия TN AW 6082 T6
Пульт управления находится на борту машины и сделан в соответствии с действующими нормами.
Машина укомплектована РЕЖУЩИМ БЛОКОМ который обеспечивает продольную и поперечную резку ленты шириной мм 640.
Продольная резка регулируется вручную, а поперечная резка регулируется электронно, таким образом, чтобы получить блины разного размера.

Технические данные

	C3	C4
Вес	378 Kg	471 Kg
габарит (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Установленная мощность	28 KW	28 KW
Производительность круглых блинов (диам 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Диаметр круглых блинов	100/550 mm	-
Производительность прямоугольных блинов	-	120/150 mt/h

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):

Macchine 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, ausgewalzte Pasta, Trofie, Ravioli
 Máquinas para hojaldre, pasta larga, pasta trefilada, trofie, ravioles
 Машины для производства листа теста, лапши, длинных и короткорезанных макарон, «троfie», равиоли.



Linee



Linee complete, linee per spaghetti su canne, niditrici, essicatori
Complete lines, lines for spaghetti on bars, nest making machines, static dryers
Lignes complètes, lignes pour spaghetti sur cannes, machines à nids, séchoirs
Komplette Linien, Linien für Spaghetti auf Sieben, für Bandnudelnester, Trockenmaschinen
Líneas completas, líneas con baqueta (para espaguetis estirados y rígidos), máquinas para nidos, secadoras
 Промышленные линии, линии для длинных макаронных изделий, машины для производства гнезд из лапши, сушильные шкафы.



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.

