

La Monferrina[®]

dal 1978



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Machine Pasta





Sfogliatrici/Cilindri	Pag.
Pasta Sheeters	Pag.
Laminoirs	Page
Walzmaschinen	Seite
Máquinas para preparar masa en hoja/Rodillos	Pag.
Тестораскаточные машины	Стр.
NINA 170 - 250	5 - 8
PNUOVA	9 - 12
CILINDRO 170 - 340 - 420	13 - 16
PIDUE	17 - 20
P2 PLEASURE	21 - 24
COLONNA MOTORE	25 - 28
MULTIPASTA	29 - 32
Estrusori	Pag.
Extruders	Pag.
Presses	Page
Pressen	Seite
Extrusoras	Pag.
Прессы	Стр.
DOLLY	35 - 36
P3 - P6 - P12	37 - 40
P50	41 - 44
P100	45 - 48
P200	49 - 52
Trofie, Raviolatrici e Cappellettatrici	Pag.
Trofie, ravioli and Cappelletti machines	Pag.
Machines à Trofie, Ravioli et à Cappelletti	Page
Trofie, ravioli und Cappellettimaschinen	Seite
Máquinas para preparar Trofie, Raviolis y Capelletti	Pag.
Аппараты для "trofie" равиоли и капеллетти	Стр.
TROFIE	53 - 56
RST 160 - 250	57 - 60
RST 160 RIPIENO CONTINUO	61 - 64
RC 140 - 265	65 - 68





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.



Nina



 **NINA** è una macchina da banco, pronta all'uso e di semplice utilizzo che, in un unico corpo, consente di produrre pasta sfoglia a spessore regolabile e tagliatelle di due diverse larghezze: 2 e 6 mm.

NINA è disponibile in due modelli: **170** e **250** contraddistinti dalle due larghezze di sfoglia ottenibili (170 mm e 250 mm).

NINA è versatile perché è abbinabile con tutta una serie di accessori (a richiesta) che la fanno diventare una vera e propria macchina da pasta completa. Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; include tasto di sicurezza e spia di accensione. È conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

170



Accessori

1 Gruppo Impastatrice

Completamente smontabile per una completa ed accurata pulizia.

2 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilatura in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

3 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 100

4 Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

5 Tagli aggiuntivi

Per produrre altri tipi di pasta lunga: tagli dritti (da 1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (da 12-18-24 mm).

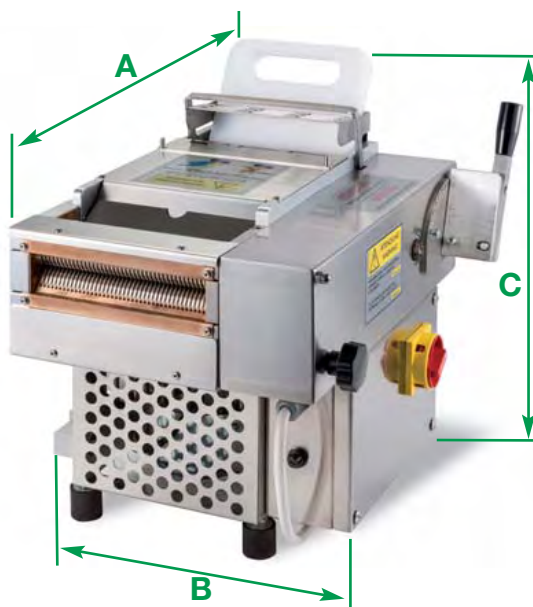


L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

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



Dati Tecnici NINA



Peso NINA 170

Peso NINA 250

Dimensioni NINA 170 (AxBxC)

Dimensioni NINA 250 (AxBxC)

Potenza motore

36,6 Kg

46,4 Kg

380x390x380 mm

450x390x380 mm

750 W

Accessori

Impastatrice capacità vasca

Impastatrice peso vasca

Impastatrice dimensioni

Gruppo pressa peso/produzione

Gruppo pressa dimensioni

Gruppo ravioli peso/produzione

Gruppo ravioli dimensioni

Gruppo gnocchi peso/produzione

Gruppo gnocchi dimensioni

3 Kg

4,6 Kg

250x200x250mm

14 Kg / 6 Kg

165x310x270 mm

11 Kg / 10 Kg

200x450x350 mm

22,2 Kg / 20 Kg

250x360x465 mm



NINA is a compact all in one "counter top" machine, ready to be used and simple to be operated; it produces pasta sheet with a variable thickness and tagliatelle having two different widths : 2 and 6 mm.

NINA is available in two models: 170 and 250. They are characterised by the width of the two pasta sheets which can be obtained (170 mm and 250 mm).

NINA is a very versatile machine because it can be combined with a whole range of accessories (on request) which make it become a complete pasta machine. Its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it includes a safety button and a switch light. It respects all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Kneading Unit It can be fully disassembled for a thorough and accurate cleaning.

2 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

3 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in different shapes and with different kinds of soft fillings made of vegetables, cheese, meat or other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 100 wide.

4 - Gnocchi Unit It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches.

5 - Special Cutting Units - Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and also with jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm). 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

		Accessories	
NINA 170 weight	36,6 Kg	Kneading unit capacity	3 Kg
NINA 250 weight	46,4 Kg	Kneading unit weight	4,6 Kg
NINA 170 dimensions (AxBxC)	380x390x380 mm	Kneading unit dimensions	250x200x250mm
NINA 250 dimensions (AxBxC)	450x390x380 mm	Press Unit weight / production	14 Kg / 6 Kg
Motor power	750 W	Press Unit dimensions	165x310x270 mm
		Ravioli unit weight / production	11 Kg / 10 Kg
		Ravioli unit dimensions	200x450x350 mm
		Gnocchi unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchi unit dimensions	250x360x465 mm



NINA est une machine de comptoir compacte, prête à être utilisée et simple comme opérativité. Elle permet de produire des abaisses avec une épaisseur réglable et des tagliatelles en deux différentes largeurs : 2 mm et 6 mm

NINA est disponible en deux modèles: **170** et **250**, caractérisés par la différente largeur de l'abaisse (mm 170 et mm 250).

NINA est une machine très éclectique. Elle peut être assemblée avec une liste d'accessoires (sur demande) qui la font devenir une vraie machine à pâtes complète. 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 avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage.

Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe de Pétrissage Il peut être complètement désassemblé pour un nettoyage complet et soigné.

2 - Groupe Presse Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe- pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

3 - Groupe Ravioli Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en différents formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées, en utilisant une abaisse de mm 100 de largeur.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différentes dimensions, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards.

5 - Coupes spéciales - Coupe de mesures spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm). L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

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

Données Techniques

		Accessories	
Poids de NINA 170	36,6 Kg	Capacité du groupe de pétrissage	3 Kg
Poids de NINA 250	46,4 Kg	Poids du groupe de pétrissage	4,6 Kg
Dimensions de NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Dimensions du groupe de pétrissage	250x200x250mm
Dimensions de NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Groupe Presse poids/production	14 Kg / 6 Kg
Puissance du moteur	750 W	Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm
		Poids/production du groupe Ravioli	11 Kg / 10 Kg
		Dimensions du groupe Ravioli	200x450x350 mm
		Poids/production du groupe Gnocchi	22,2 Kg / 20 Kg
		Dimensions du groupe Gnocchi	250x360x465 mm



NINA ist eine betriebsbereite, bedienerfreundliche Tischmaschine, mit der in einem einzigen Block Teigplatten mit einstellbarer Dicke und Tagliatelle in zwei verschiedenen Breiten - 2 und 6 mm - hergestellt werden können.

NINA ist in zwei Modellen erhältlich: 170 und 250, die sich in der Breite der Teigplatte unterscheiden (170 und 250 mm).

NINA ist vielseitig, weil sie mit einer Reihe von Zubehör (auf Anfrage) kombiniert werden kann, mit dem sie zu einer wirklich umfassenden Pastamaschine wird. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Gruppe Knetmaschine Komplette ausbaubar für eine vollständige, gründliche Reinigung.

2 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauen Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenden, transparenten Teig). Komplette mit Teigschneider für kurze Nudeln.

3 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 100 mm Breite.

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat.

5 - Sondergrößen NINA kann auf Anfrage mit Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselstreifen (12-18-24 mm) ausgestattet werden. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

		Zubehör	
Gewicht NINA 170	36,6 Kg	Teigknetter Füllmenge Schüssel	3 Kg
Gewicht NINA 250	46,4 Kg	Teigknetter Gewicht Schüssel	4,6 Kg
Abmessungen NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Teigknetter Abmessungen	250x200x250mm
Abmessungen NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 6 Kg
Motorleistung	750 W	Pressengruppe Größe	165x310x270 mm
		Ravioligruppe Gewicht/Produktion	11 Kg / 10 Kg
		Ravioligruppe Abmessungen	200x450x350 mm
		Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchiaufsatz Abmessungen	250x360x465 mm



NINA es una máquina de banco, lista para su uso y muy fácil de utilizar que, formada por un cuerpo sólo, permite producir masa en hojas de espesor regulable y tallarines de dos diferentes anchuras: 2 y 6 mm. **NINA** está disponible en dos modelos: 170 y 250 caracterizados por las dos anchuras de la hoja que se pueden obtener (170 y 250 mm).

NINA es versátil porque se le puede acoplar toda una serie de accesorios (a petición) que la vuelven una auténtica y completa máquina para la pasta. Cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable; también cuenta con botón de seguridad y testigo de encendido. Cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Accesorios

1 - Grupo Amasadora Completamente desmontable para permitir una completa y cuidadosa limpieza.

2 - Grupo Prensa Realiza todo tipo de pasta extruida simplemente sustituyendo sólo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

3 - Grupo Raviolis Permite preparar raviolis perfectos en cintas, de varios tamaños y con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 100 mm de ancho.

4 - Grupo Ñoquis Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas.

5 - Cortes especiales - Para preparar cortes de medida especial (1,5-4-8-24 mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm). 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, consúltense el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

		Accesorios	
Peso NINA 170	36,6 Kg	Amasadora capacidad de la cubeta	3 Kg
Peso NINA 250	46,4 Kg	Amasadora peso de la cubeta	4,6 Kg
Tamaño NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Amasadora tamaño	250x200x250mm
Tamaño NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 6 Kg
Potencia del motor	750 W	Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm
		Grupo raviolis peso/producción	11 Kg / 10 Kg
		Grupo raviolis tamaño	200x450x350 mm
		Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg
		Grupo ñoquis tamaño	250x360x465 mm



NINA - настольная многофункциональная машина, лёгкая в эксплуатации, которая в стандартной комплектации может раскатывать теста и нарезать лапшу с шириной 2 мм и 6 мм

NINA предлагается в двух вариантах : 170 и 250 Они отличаются шириной листа раскаточного теста (170 мм и 250 мм)

NINA является многофункциональной машиной, потому что может комплектоваться разными насадками (по просьбе) Она имеет структуру из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения.

Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1 - Насадка для приготовления теста Полностью разбирается для очистки

2 - Экструдер для приготовления пасты Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

3 - Насадка для приготовления ravioli

Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата, с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 100

4 - Насадка для приготовления «ньоки»

Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине.

5 - Специальные резки лапши - По просьбе, Nina может быть оснащена ножом для нарезки лапши специальных размеров (1,5-4-8-24 мм) и лапши с волнистым краем (12-18-24 мм) Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента. Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Технические данные

		Насадки	
NINA 170 вес	36,6 Kg	Ёмкость тестомеса	3 Kg
NINA 250 вес	46,4 Kg	Вес тестомеса	4,6 Kg
NINA 170 габарит (AxBxC)	380x390x380 mm	Габарит тестомеса	250x200x250mm
NINA 250 габарит (AxBxC)	450x390x380 mm	Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 6 Kg
Установленная мощность	750 W	Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm
		Насадка для ravioli вес / производительность	11 Kg / 10 Kg
		Насадка для ravioli габарит	200x450x350 mm
		Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg
		Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm

PNuova

COMBINATA


 **PNUOVA Combinata (Impastatrice e Sfogliatrice)** è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa.

PNUOVA ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione.

PNUOVA ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm).

Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilatura in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

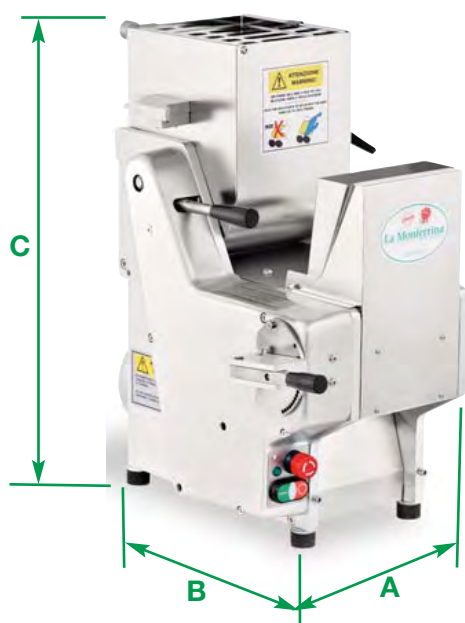
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

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 PNUOVA Combinata



Peso

Dimensioni (AxBxC)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice
Produzione oraria di pasta
Larghezza sfoglia

61 Kg
380x500x620 mm
900 W
4 Kg
20 Kg
170 mm

Accessori

Gruppo ravioli peso/produzione
Gruppo ravioli dimensioni
Gruppo tagliatelle peso/produzione
Gruppo tagliatelle dimensioni
Gruppo gnocchi peso/produzione
Gruppo gnocchi dimensioni
Gruppo pressa peso/produzione
Gruppo pressa dimensioni

17,8 Kg / 20 Kg/h
300x550x370 mm
9,2 Kg / 18 Kg/h
230x240x110 mm
22,2 Kg / 20 Kg/h
250x360x465 mm
14 Kg / 10 Kg/h
165x310x270 mm

PNuova

COMBINATA



PNUOVA machine (Kneading vat and Pasta Sheeter) is a multi-purpose pasta machine which produces automatically a thin fine rolled pasta sheet and, thanks to specific units which can be assembled, produces: ravioli, tagliatelle, gnocchi in various shapes and extruded pasta. **PNUOVA** can knead and sheet pasta at the same time. Its operation is very simple and practical; it can be fully disassembled for a fast cleaning and maintenance. **PNUOVA** is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it respects all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit The tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm).

Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

2 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 170 wide.

3 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

4 - Gnocchi unit It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

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

Technical Data

Weight	61 Kg	Accessori	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Ravioli Unit weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Motor power	900 W	Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	4 Kg	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Pasta production per hour	20 Kg	Tagliatelle Unit dimensions	230x240x110 mm
Pasta sheet width	170 mm	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm
		Press Unit weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		Press Unit dimensions	165x310x270 mm



PNUOVA Combinée (Pétrisseuse et Laminoin) est une machine à pâtes “multifonctions” pour produire automatiquement une abaisse très fine et, grâce à des groupes à embrayage, pour produire les ravioli, les tagliatelles et les gnocchi en plusieurs formats et les pâtes extrudées. **PNUOVA** a la capacité de pétrir et de laminier la pâte simultanément. Son fonctionnement est simple et pratique et elle peut être complètement désassemblée pour un nettoyage complet et soigné.

PNUOVA est faite en aluminium anodisé en sa structure externe et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle Le groupe tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm).

Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

2 - Groupe Ravioli Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en différents formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées en utilisant une abaisse de 170 mm de largeur.

3 - Groupe Presse Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe- pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

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

Données Techniques

Poids	61 Kg	Accessories	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Groupe Ravioli poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Puissance du moteur	900 W	Groupe Ravioli dimensions	300x550x370 mm
Capacité du bac de pétrissage	4 Kg	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Production horaire de pâtes	20 Kg	Groupe Tagliatelle dimensions	230x240x110 mm
Largeur de l'abaisse	170 mm	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Groupe Gnocchi dimensions	250x360x465 mm
		Groupe Presse poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm



PNUOVA Combinata (Teigknetter und Ausroller) ist eine Multifunktions-Nudelmaschine für die automatische Herstellung von fein ausgerollten Teigblättern mit spezifischen Einsätzen für die Produktion von Ravioli, Tagliatelle, Gnocchi in verschiedenen Formaten und gepresste Pasta.

PNUOVA hat die Fähigkeit, gleichzeitig Teig zu kneten und auszurollen. Die Funktionsweise ist einfach und praktisch, außerdem kann die Maschine für eine schnelle Reinigung und Wartung vollständig zerlegt werden.

PNUOVA hat eine Außenstruktur aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl; sie entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

2 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 170 mm Breite.

3 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplett mit Teigschneider für kurze Nudeln.

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht	61 Kg	Zubehör	
Abmessungen (AxBxC)	380x500x620 mm	Ravioligruppe Gewicht/Produktion	17,8 Kg / 20 Kg/h
Motorleistung	900 W	Ravioligruppe Größe	300x550x370 mm
Fassungsvermögen des Knetbeckens	4 Kg	Tagliatellegruppe Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Teigwarenproduktion pro Stunde	20 Kg	Tagliatellegruppe Größe	230x240x110 mm
Breite Teigblatt	170 mm	Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchiaufsatz Größe	250x360x465 mm
		Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		Pressengruppe Größe	165x310x270 mm



PNUOVA Combinada (Amasadora y Preparadora de masa en hoja) es una máquina multifunción para pastas que produce en modo automático masa en hoja estirada fina y, con específicos grupos acoplados para producir raviolis, tallarines y ñoquis de varias medidas, así como pasta extruída.

PNUOVA tiene la capacidad de amasar y preparar la hoja al mismo tiempo. Su funcionamiento es práctico y sencillo y, además, se puede desmontar completamente, facilitando y agilizando de este modo su limpieza y mantenimiento.

PNUOVA cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; cumple conformidad con las vigentes normas sobre prevención de riesgos laborales.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos

El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes tipos: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fettuccini anchos) (12mm). A petición, están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm).

2 - Grupo para preparar Raviolis

Permite preparar raviolis perfectos, en cintas, de varios tamaños con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 170 mm de ancho.

3 - Grupo Prensa

Realiza todo tipo de pasta extruída simplemente sustituyendo sólo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

4 - Grupo para preparar Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. 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, Consúltase el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

Peso total	61 Kg	Accesorios	
Tamaño (AxBxC)	380x500x620 mm	Grupo raviolis peso/producción	17,8 Kg / 20 Kg/h
Potencia del motor	900 W	Grupo raviolis tamaño	300x550x370 mm
Capacidad de la cubeta amasadora	4 Kg	Grupo corte peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Producción horaria de pasta	20 Kg	Grupo corte tamaño	230x240x110 mm
Ancho de la hoja	170 mm	Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Grupo ñoquis tamaño	250x360x465 mm
		Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 10 Kg/h
		Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm



PNUOVA (Тестомес и Тестораскаточная машина) является комбинированной многофункциональной машиной, которая, в стандартной комплектации, используется для замеса и раскатывания теста. В качестве дополнительных насадок могут быть приобретены приставка для приготовления ravioli, лапши, ньокки различного размера, короткорезанных и длинных макаронных изделий.

PNUOVA может одновременно месить и раскатывать тесто. Она очень лёгкая в эксплуатации и полностью разбирается для очистки и обслуживания.

PNUOVA сделана из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и паппарделле (12 mm). Специальные ножи для лапши с шириной 1,5 - 4 - 8 - 24 mm и для лапши с волнистым краем шириной 12 - 18 - 24 mm поставляются по просьбе.

2 - Насадка для приготовления ravioli Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 170

3 - Экструдер для приготовления пасты Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

4 - Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

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

Технические данные

вес	61 Kg	Насадки	
габарит (AxBxC)	380x500x620 mm	Насадка для ravioli вес / производительность	17,8 Kg / 20 Kg/h
Установленная мощность	900 W	Насадка для ravioli габарит	300x550x370 mm
Ёмкость тестомеса	4 Kg	Насадка для лапши вес / производительность	9,2 Kg / 18 Kg/h
Производительность макарон (в час)	20 Kg	Насадка для лапши габарит	230x240x110 mm
Ширина листа теста	170 mm	Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm
		Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 10 Kg/h
		Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm

420

Cilindro



Il **CILINDRO 420** mm (larghezza rulli) è adatto a sfogliare la pasta e l'impasto della pizza depositandolo direttamente nella teglia.

Il **CILINDRO 170** mm e il **CILINDRO 340** mm (larghezza rulli) sono macchine veloci e pratiche, adatte a sfogliare la pasta in diversi spessori, anche finissimi.

I **CILINDRO** sono disponibili anche con vasca impastatrice.

Tutte le macchine hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; includono tasto di sicurezza, spia di accensione e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.

340



170



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle mm170/mm340

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm).

Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilatura in PTFE per una pasta più lucida e trasparente). Completo di coltello taglia-pasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci*.

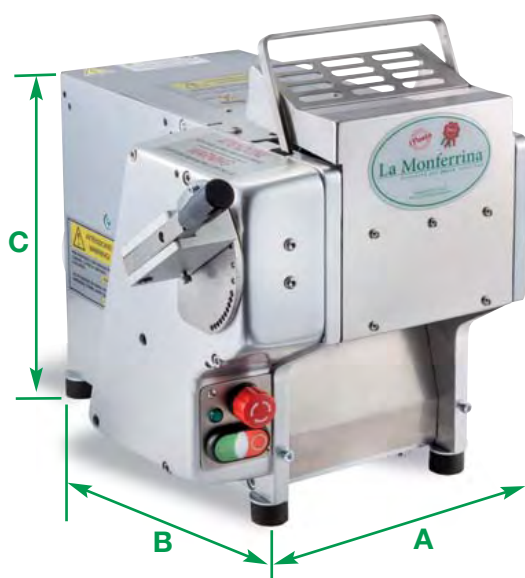
L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

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

*Non è abbinabile a CILINDRO 340 e CILINDRO 420 con vasca impastatrice.



Dati Tecnici CILINDRO



Peso CILINDRO 170

Dimensioni CILINDRO 170 (AxBxC)

Peso CILINDRO 340

Dimensioni CILINDRO 340 (AxBxC)

Peso CILINDRO 420

Dimensioni CILINDRO 420 (AxBxC)

Potenza motore CILINDRO 170/340

Potenza motore CILINDRO 420

50 Kg

380x500x420 mm

77,4 Kg

550x330x470 mm

106 Kg

630x330x470 mm

900 W

1100 W

Accessori

Gruppo ravioli peso/produzione

Gruppo ravioli dimensioni

Gruppo tagliatelle peso/produzione

Gruppo tagliatelle dimensioni

Gruppo gnocchi peso/produzione

Gruppo gnocchi dimensioni

Gruppo pressa peso/produzione

Gruppo pressa dimensioni

17,8 Kg / 20 Kg/h

280x560x300 mm

9,2 Kg / 18 Kg/h

240x245x115 mm

22,2 Kg / 20 Kg/h

210x330x525 mm

14 Kg / 10 Kg/h

165x310x270 mm

Cilindro



CILINDRO 420 is a pasta sheet with rollers 420 mm wide. It carries out pasta (and pizza dough) sheeting operations by laying down the sheet directly into the baking-pan.

CILINDRO 170 (170 mm rollers' width) and **CILINDRO 340** (340 mm rollers' width) are fast and practical pasta sheeters that can sheet pasta in different thicknesses, even very thin ones. Pasta sheeters are also available with the kneading vat.

All machines are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They include a safety button and a switch light; they respect all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit mm170/mm340 Tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm). Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

2 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 170 wide.

3 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

4 - Gnocchi unit It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches * The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

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

* it cannot be assembled with CILINDRO 340 and CILINDRO 420 with the kneading vat

Technical Data

CILINDRO 170 weight	50 Kg	Accessories	
CILINDRO 170 dimensions (AxBxC)	380x500x420 mm	Ravioli Unit weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
CILINDRO 340 weight	77,4 Kg	Ravioli Unit dimensions	280x560x300 mm
CILINDRO 340 dimensions (AxBxC)	550x330x470 mm	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
CILINDRO 420 weight	106 Kg	Tagliatelle Unit dimensions	240x245x115 mm
CILINDRO 420 dimensions (AxBxC)	630x330x470 mm	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
Motor power CILINDRO 170/340	900 W	Gnocchi Unit dimensions	210x330x525 mm
Motor power CILINDRO 420	1100 W	Press Unit weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		Press Unit dimensions	165x310x270 mm



Le **CYLINDRE 420** mm (largeur des rouleaux) est une machine apte à laminier la pâte (pour pizza aussi) à épaisseur réglable.

Le **CYLINDRE 170** mm et le **CYLINDRE 340** mm (largeur des rouleaux) sont des machines pratiques et qui travaillent rapidement, indiquées pour laminier la pâte en différents épaisseurs, même très fins.

Les **CYLINDRE** peuvent être fournis avec le bac de pétrissage. Toutes les machines 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 équipées avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle mm170/mm340 Le groupe Tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm). Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

2 - Groupe Ravioli Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées, en utilisant une abaisse ayant une largeur de 170 mm.

3 - Groupe Presse Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe-pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en plusieurs formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. * L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

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

* Ce groupe ne peut pas être combiné avec les CYLINDRES 340 et 420 avec le bac de pétrissage.

Données Techniques

Poids du CILINDRO 170	50 Kg	Accessories	
Dimensions du CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Groupe Ravioli poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Poids du CILINDRO 340	77,4 Kg	Groupe Ravioli dimensions	280x560x300 mm
Dimensions du CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Poids du CILINDRO 420	106 Kg	Groupe Tagliatelle dimensions	240x245x115 mm
Dimensions du CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
Puissance du moteur CILINDRO 170/340	900 W	Groupe Gnocchi dimensions	210x330x525 mm
Puissance du moteur CILINDRO 420	1100 W	Groupe Presse poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm



Die Walze **CILINDRO 420** mm (Walzenbreite) ist dafür bestimmt, Pasta- und Pizzateig auszurollen und ihn direkt auf dem Backblech abzulegen. Die Modelle **CILINDRO 170** mm und **CILINDRO 340** mm (Walzenbreite) sind schnelle, praktische Maschinen für das Ausrollen des Teigs in verschiedenen Dicken, auch hauchdünn.

Alle Walzen sind auch mit Knetbecken erhältlich. Die äußere Struktur besteht bei allen Maschinen aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfassen eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe mm170/mm340 Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

2 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 170 mm Breite.

3 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresster Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehleteig in verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat*. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden. [Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.](#)

*Nicht kombinierbar mit CILINDRO 340 und CILINDRO 420 mit Knetbecken.

Technische Angaben

Gewicht CILINDRO 170	50 Kg	Zubehör	
Abmessungen CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Ravioligruppe Gewicht/Produktion	17,8 Kg / 20 Kg/h
Gewicht CILINDRO 340	77,4 Kg	Ravioligruppe Größe	280x560x300 mm
Abmessungen CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Tagliatellegruppe Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Gewicht Cilindro 420	106 Kg	Tagliatellegruppe Größe	240x245x115 mm
Abmessungen CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
Motorleistung CILINDRO 170/340	900 W	Gnocchiaufsatz Größe	210x330x525 mm
Motorleistung CILINDRO 420	1100 W	Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		Pressengruppe Größe	165x310x270 mm



El **CILINDRO 420** mm (ancho de los rodillos) es idóneo para la masa en hoja y la masa de la pizza, depositándola directamente en la cazuela. El **CILINDRO 170** mm y el **CILINDRO 340** mm (ancho de los rodillos) son máquinas rápidas y prácticas, ideales para preparar la pasta en varios espesores, incluso muy finos.

Los **CILINDRO** también están disponibles con cubeta amasadora. Todas las máquinas tienen la estructura exterior de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa de acero inoxidable; incluyen botón de seguridad, testigo de encendido y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de accidentes laborales.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos mm170/mm340 El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes medidas: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fettuccini anchos) (12mm). A petición, también están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24mm).

2 - Grupo Raviolis Permite preparar raviolis perfectos en cintas, de varios tamaños y con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 170 mm de ancho.

3 - Grupo Prensa Realiza todo tipo de pasta extruída simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente).

Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

4 - Grupo Ñoquis Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas *. 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.](#) *No es acoplable a la CILINDRO 340 y CILINDRO 420 con cubeta amasadora.

Datos Técnicos

Peso CILINDRO 170	50 Kg	Accesorios	
Tamaño CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Grupo raviolis peso/producción	17,8 Kg / 20 Kg/h
Peso CILINDRO 340	77,4 Kg	Grupo raviolis tamaño	280x560x300 mm
Tamaño CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Grupo corte peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Peso CILINDRO 420	106 Kg	Grupo corte tamaño	240x245x115 mm
Tamaño CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
Potencia del motor CILINDRO 170/340	900 W	Grupo ñoquis tamaño	210x330x525 mm
Potencia del motor CILINDRO 420	1100 W	Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 10 Kg/h
		Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm



CILINDRO 420 является тестораскаточной машиной с валиками шириной мм 420 . Она раскатывает тесто для пасты и для пиццы. **CILINDRO 170** (с валиками шириной мм 170) и **CILINDRO 340** (с валиками шириной мм 340) являются надёжными тестораскаточными машинами для производства лист теста различной толщины.

Данные тестораскаточные машины поставляются также с тестомесом.

Все машины сделаны из анодированного алюминия , а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Они снабжены аварийной кнопкой и индикатором включения и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши mm170/mm340 Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и палпарделле (12 mm). Специальные ножи для лапши с шириной 1,5 - 4 - 8 - 24 mm и для лапши с волнистым краем шириной 12 - 18 - 24 mm поставляются по просьбе

2 - Насадка для приготовления ravioli Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 170

3 - Экструдер для приготовления пасты Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

4 - Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат.*

Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента. [Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

* данная насадка не может быть использована на Cilindro 340 и Cilindro 420 с тестомесом

Технические данные

CILINDRO 170 вес	50 Kg	Насадки	
CILINDRO 170 габарит (AxBxC)	380x500x420 mm	Насадка для ravioli вес / производительность	17,8 Kg / 20 Kg/h
CILINDRO 340 вес	77,4 Kg	Насадка для ravioli габарит	280x560x300 mm
CILINDRO 340 габарит (AxBxC)	550x330x470 mm	Насадка для лапши вес / производительность	9,2 Kg / 18 Kg/h
CILINDRO 420 вес	106 Kg	Насадка для лапши габарит	240x245x115 mm
CILINDRO 420 габарит (AxBxC)	630x330x470 mm	Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg/h
Установленная мощность 170/340	900 W	Насадка для ньокки габарит	210x330x525 mm
Установленная мощность 420	1100 W	Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 10 Kg/h
		Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm

PiDUE



PIDUE è una sfogliatrice automatica a vasca impastatrice singola o doppia per la produzione di sfoglia con larghezza mm 168 e spessore mm 2,5.

PIDUE con estrusore è una sfogliatrice automatica a doppia vasca con la vasca superiore completa di testata estrusore che realizza ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafila (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

PIDUE ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox, tasto di sicurezza e spia di accensione; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Doppia
vasca



Accessori

1 Tagliasfoglia

Il tagliasfoglia automatico produce pasta lunga in diversi formati inserendo appositi tagli a cassetto. Il taglio in lunghezza è regolabile per mezzo di un timer. Formati disponibili: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 e tagli festonati.

2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diverso taglio e formati con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti.

3 Gruppo Gnocchi

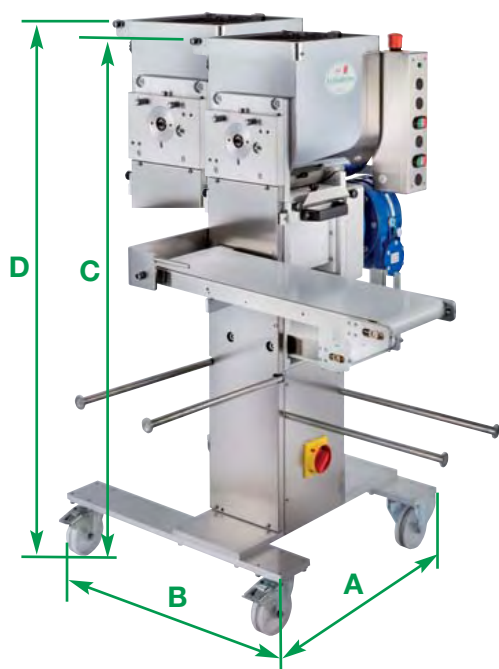
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

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 PIDUE



Peso/capacità modello vasca singola	143 / 12 Kg
Dimensioni modello vasca singola (AxBxC)	860x1093x1260 mm
Potenza motore modello vasca singola	2000 W
Peso/capacità modello vasca doppia	172 / 24 Kg
Dimensioni modello vasca doppia (AxBxD)	860xx1093x1365 mm
Potenza motore modello vasca doppia	3000 W
Peso/capacità modello vasca doppia con estrusore	190 / 24 Kg
Dimensioni modello vasca doppia con estrusore (AxBxD)	900x1230x1450 mm
Potenza motore modello vasca doppia con estrusore	3100 W
Produzione/Accessori	
Sfoglia vasca singola	25 Kg/h
Sfoglia vasca doppia	50 Kg/h
Tagliatelle vasca singola	25 Kg/h
Tagliatelle vasca doppia	50 Kg/h
Ravioli vasca singola	25/30 Kg/h
Ravioli vasca doppia	30 Kg/h
Gnocchi vasca singola o doppia	20 Kg/h
Pasta estrusa vasca doppia	15/18 Kg/h

La Monferrina

PiDUE



PIDUE is an automatic pasta sheeter with single or double kneading vat for the production of pasta sheet having a width of 168 mm and a thickness of 2,5 mm.

PIDUE with the extruding vat is an automatic pasta sheeter with a double vat: the upper vat includes an extruding head for producing any kind of pasta, only by replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

PIDUE is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it respects all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Pasta sheet cutting Unit

The pasta sheet cutting unit produces long pasta cut by length and in different sizes by inserting special cutting units. Length is adjustable by means of a timer. Available sizes : mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 and jagged-edge cuts.

2 - Ravioli Unit

It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings.

3 - Gnocchi unit

It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. The assembly of all the accessories 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

Single Vat weight / capacity	143 / 12 Kg	Production	
Single Vat dimensions (AxBxD)	860x1093x1260 mm	Pasta sheet single vat	25 Kg/h
Single Vat motor power	2000 W	Pasta sheet double vat	50 Kg/h
Double Vat weight / capacity	172 / 24 Kg	Tagliatelle single vat	25 Kg/h
Double Vat dimensions (AxBxD)	860xx1093x1365 mm	Tagliatelle double vat	50 Kg/h
Double Vat motor power	3000 W	Ravioli single vat	25/30 Kg/h
Double Vat with extruder weight / capacity	190 / 24 Kg	Ravioli double vat	30 Kg/h
Double Vat with extruder dimensions (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Gnocchi single or double vat	20 Kg/h
Double Vat with extruder motor power	3100 W	Extruded pasta double vat with extruder	15/18 Kg/h



PIDUE est un laminoir automatique à bac individuel ou à bac double pour la production de pâte laminée avec une largeur de 168 mm et un épaisseur de 2,5 mm.

PIDUE avec la presse est un laminoir automatique à double bac avec le bac supérieur qui est équipé avec une tête d'extrusion pour fabriquer tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes).

PIDUE a la structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte qui sont faites en acier inox; elle est équipée avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe de coupe

Le groupe de coupe automatique produit des pâtes longues de différents formats, coupées sur mesure en longueur et épaisseur. La coupe en longueur est réglable grâce à un temporisateur. Formats disponibles: mm 2-4-6-8-12-24 et coupes festonnées.

2 - Groupe Ravioli

Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées.

3 - Groupe Gnocchi

Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production. Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.

Données Techniques

Poids/capacité du modèle à bac individuel	143 / 12 Kg	Production	
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxD)	860x1093x1260 mm	Abaisse (bac individuel)	25 Kg/h
Puissance du moteur du modèle à bac individuel	2000 W	Abaisse (double bac)	50 Kg/h
Poids/capacité du modèle à double bac	172 / 24 Kg	Tagliatelle (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac (AxBxD)	860xx1093x1365 mm	Tagliatelle (double bac)	50 Kg/h
Puissance du moteur modello vasca doppia	3000 W	Ravioli (bac individuel)	25/30 Kg/h
Poids/capacité du modèle à double bac avec extrudeuse	190 / 24 Kg	Ravioli (double bac)	30 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Gnocchi (bac individuel ou double)	20 Kg/h
Puissance du moteur du modèle à double bac avec extrudeuse	3100 W	Pâtes extrudées (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h



PIDUE ist ein automatischer Teigausroller mit Einzel- oder Doppelwanne für die Herstellung von Teigblättern mit 168 mm Breite und 2,5 mm Dicke.

PIDUE mit Presse-einheit ist ein automatischer Ausroller mit Doppelwanne, wobei die obere Wanne den Pressekopf enthält. Man kann damit jede Art gepresster Pasta herstellen, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Die äußere Struktur von **PIDUE** besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Teigschneidegruppe

Die automatische Teigschneidegruppe stellt lange Nudeln in verschiedenen Formaten durch den Einsatz von speziellen Kastenschnittvorrichtungen her. Die Länge des Schnitts ist mit einem Timer einstellbar.

Erhältliche Formate: 2, 4, 6, 8, 12, 24 mm und Kräuselschnitte.

2 - Ravioligruppe

Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Größen und Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen.

3 - Gnocchiaufsatz

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in zwei verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht/Füllmenge Modell Einzelwanne	143 / 12 Kg	Produktion/Zubehör	
Abmessungen Modell Einzelwanne (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Teigplatten Einzelwanne	25 Kg/h
Motorleistung Modell Einzelwanne	2000 W	Teigplatten Doppelwanne	50 Kg/h
Gewicht/Füllmenge Modell Doppelwanne	172 / 24 Kg	Tagliatelle Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne (AxBxC)	860x1093x1365 mm	Tagliatelle Doppelwanne	50 Kg/h
Motorleistung Modell Doppelwanne	3000 W	Ravioli Einzelwanne	25/30 Kg/h
Gewicht/Füllmenge Modell Doppelwanne mit Presse-einheit r	190 / 24 Kg	Ravioli Doppelwanne	30 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	900x1230x1450 mm	Gnocchi Einzel-oder Doppelwanne	20 Kg/h
Motorleistung Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	3100 W	Gepresste Pasta Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



PIDUE es una máquina automática con cubeta amasadora individual o doble para preparar la masa en hoja de 168 mm de ancho y 2,5 mm de espesor.

PIDUE con extrusor es una máquina automática para preparar la masa en hoja con doble cubeta, con la cubeta superior completa de cabezal extructor que realiza todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente).

PIDUE cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; lleva botón de seguridad y testigo de encendido y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Accesorios

1 - Corta hoja

El cortahoja automático produce pasta larga de varias medidas y formas acoplando específicos utensilios de corte en cajonera. El corte longitudinal se puede regular mediante un temporizador. Formatos disponibles: 2, 4, 6, 8, 12 y 24 mm y cortes festoneados.

2 - Grupo Raviolis

Permite preparar raviolis perfectos, en cintas, de varios tamaños con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carnes o mixtos.

3 - Grupo Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en dos diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. 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

Peso/capacidad modelo con una cubeta	143 / 12 Kg	Producción/Accesorios	
Tamaño modelo con una cubeta (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Masa en hoja una cubeta	25 Kg/h
Potencia del motor del modelo con una cubeta	2000 W	Masa en hoja cubeta doble	50 Kg/h
Peso/capacidad modelo con cubeta doble	172 / 24 Kg	Pasta cortada una cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo con cubeta doble (AxBxD)	860x1093x1365 mm	Pasta cortada cubeta doble	50 Kg/h
Potencia del motor del modelo con cubeta doble	3000 W	Raviolis una cubeta	25/30 Kg/h
Peso/capacidad modelo con cubeta doble con extrusor	190 / 24 Kg	Raviolis cubeta doble	30 Kg/h
Tamaño modelo con cubeta doble con extrusor (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Ñoquis una o doble cubeta	20 Kg/h
Potencia del modelo con cubeta doble con extrusor	3100 W	Pasta extruída cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



PIDUE является автоматической тестораскаточной машиной с одним или двумя тестомесами для производства ленты теста с шириной мм 168 и с толщиной мм 2,5

PIDUE с экструдером является автоматической тестораскаточной машиной с двумя тестомесами: верхний тестомес оснащен головкой для экструдирования всех видов макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

Она имеет структуру из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1- Устройство для раскатки и резки листа теста Данное устройство производит лапшу различной шириной меняя штамп.

Резка по длине регулируется путём таймера. Форматы лапши: мм 2, 4, 6, 8, 12, 24 и с волнистым краем.

2 - Насадка для приготовления ravioli Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...)

3 - Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

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

Технические данные

с одним тестомесом вес / ёмкость	143 / 12 Kg	Производительность	
с одним тестомесом габарит (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Лента теста один тестомес	25 Kg/h
с одним тестомесом установленная мощность	2000 W	Лента теста два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами вес / ёмкость	172 / 24 Kg	Лапша один тестомес	25 Kg/h
с двумя тестомесами габарит (AxBxD)	860x1093x1365 mm	Лапша два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами установленная мощность	3000 W	Равиоли один тестомес	25/30 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером вес / ёмкость	190 / 24 Kg	Равиоли два тестомеса	30 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером габарит (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Ньокки один или два тестомеса	20 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером установленная мощность	3100 W	Макароны два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h

P2 Pleasure

Doppia
vasca



Chiamare combinata la **P2 PLEASURE** è riduttivo, infatti possiamo definirla un vero e proprio **laboratorio**, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive. La **P2 PLEASURE**, costituita in versione base da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a **doppia vasca**, oppure **doppia vasca con estrusore** per produrre tutti i tipi di pasta trafilata, attraverso la semplice sostituzione della trafilatura. La raviolatrice a stampi intercambiabili permette di realizzare ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Vasca
estrusore



Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

Raviolatrice



Raviolatrice a stampi intercambiabili

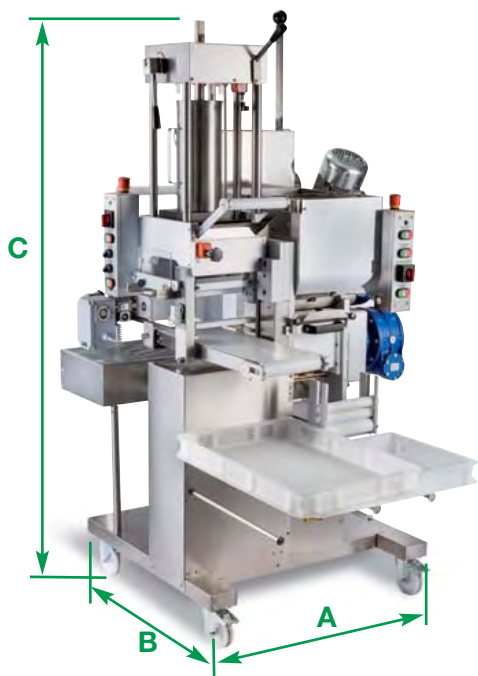
Vasca estrusore (su versione **P2 PLEASURE vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Modelli disponibili:

versioni con **vasca singola**, **vasca doppia** o **vasca doppia con estrusore**

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

Dati Tecnici P2 PLEASURE



Peso modello vasca singola	262 Kg
Peso modello vasca doppia	292 Kg
Peso modello vasca doppia con estrusore	338 Kg
Dimensioni modello vasca singola (AxBxC)	940x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia (AxBxC)	983x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia con estrusore (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
Potenza motore modello vasca singola	2600 W
Potenza motore modello vasca doppia	3500 W
Potenza motore modello vasca doppia con estrusore	3700 W
Produzione	
Sfoglia larghezza e spessore	167/2,5 mm
Sfoglia vasca singola	25 Kg/h
Sfoglia vasca doppia	50 Kg/h
Tagliatelle vasca singola	25 Kg/h
Tagliatelle vasca doppia	50 Kg/h
Ravioli vasca singola	40/50 Kg/h
Ravioli vasca doppia	70/80 Kg/h
Pasta estrusa vasca doppia con estrusore	15/18 Kg/h

P2 Pleasure

 **P2 PLEASURE** is much more than a combined machine and it can be described as a complete workshop for pasta professionals, "tailor-made" for meeting all the production needs.

 **P2 PLEASURE**, in its basic version includes: single vat, automatic sheeter and ravioli unit. It can also be supplied with double vat, as well as with double vat with extruder suitable to produce all kinds of short and long shapes of extruded pasta, by simply changing the extruding die.

The ravioli unit equipped with interchangeable moulds carries out the production of different shapes and dimensions of pre-cut ravioli. For the complete range of moulds, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Accessories

1 - Tagliatelle automatic cutting unit

2 - Extruding vat (only on model P2 PLEASURE double vat with extruder) : it carries out the production of all kinds and shapes of pasta only by replacing the die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

Available models: single vat model, double vat model and double vat with extruder model.

Technical Data

Single vat weight	262 Kg	Production	
Double vat weight	292 Kg	Pasta sheet width and thickness	167/2,5 mm
Double vat with extruder weight	338 Kg	Single vat pasta sheet	25 Kg/h
Single vat dimensions (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Double vat pasta sheet	50 Kg/h
Double vat dimensions (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle single vat	25 Kg/h
Double vat with extruder dimensions (AxBxC))	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle double vat	50 Kg/h
Single vat motor power	2600 W	Ravioli single vat	40/50 Kg/h
Double vat motor power	3500 W	Ravioli double vat	70/80 Kg/h
Double vat with extruder motor power	3700 W	Extruded pasta double vat with extruder	15/18 Kg/h

 La machine **P2 PLEASURE** est beaucoup plus qu'une machine combinée. En effet, elle peut être considérée comme un vrai laboratoire pour les professionnels de la production de pâtes; elle a été créée pour répondre à toutes les exigences productives du secteur.

P2 PLEASURE, en sa version de base, est constituée par un bac de pétrissage, un laminoir automatique et une raviolatrice; elle peut être fournie aussi avec double bac ou double bac avec extrudeuse pour produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière.

La raviolatrice a moules interchangeables permet de produire des ravioli détachés en plusieurs formes et dimensions.

Pour la gamme complète des moules, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

Accessoires

1 - Coupe automatique pour tagliatelle

2 - Bac d'extrusion (sur la version P2 PLEASURE à double bac avec extrudeuse) pour réaliser tout type de pâtes seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes).

Modèles disponibles :

Version à bac individuel, à double bac ou à double bac avec la presse.

Données Techniques

Poids du modèle à bac individuel	262 Kg	Production	
Poids du modèle à double bac	292 Kg	Largeur et épaisseur de l'abaisse	167/2,5 mm
Poids du modèle à double bac avec extrudeuse	338 Kg	Abaisse (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Abaisse (double bac)	50 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle (double bac)	50 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à bac individuel)	2600 W	Ravioli (bac individuel)	40/50 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac)	3500 W	Ravioli (double bac)	70/80 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac avec extrudeuse)	3700 W	Pâtes extrudées (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h

 **P2 PLEASURE** als Kombimodell zu bezeichnen, wird der Maschine nicht gerecht, denn wir können sie als wahre Werkstatt für Pasta-Profis bezeichnen, die spezifisch konzipiert wurde, um alle Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Die **P2 PLEASURE**, die in der Basisversion einen einzelnen Teigkneiter, Automatikzylinder und Ravioligruppe umfasst, kann auch in der Version mit Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit geliefert werden: So kann man durch einfaches Auswechseln der Matrizen alle Arten von gepresster Pasta herstellen.

Mit der Ravioligruppe mit auswechselbaren Formen lassen sich getrennte Ravioli in verschiedenen Formen und Größen herstellen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Zubehör

1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

2 - Pressewanne (bei der Version P2 PLEASURE Doppelwanne mit Presse-einheit) für die Herstellung jeder Art Pasta, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteil und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Лieferbare Modelle

Versionen mit Einzelwanne, Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit.

Technische Angaben

Gewicht Modell Einzelwanne	262 Kg	Produktion	
Gewicht Modell Doppelwanne	292 Kg	Teigplatten Breite und Dicke	167/2,5 mm
Gewicht Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	338 Kg	Teigplatten Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Einzelwanne (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Teigplatten Doppelwanne	50 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle Doppelwanne	50 Kg/h
Leistung Modell Einzelwanne	2600 W	Ravioli Einzelwanne	40/50 Kg/h
Leistung Modell Doppelwanne	3500 W	Ravioli Doppelwanne	70/80 Kg/h
Leistung Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	3700 W	Ausgerollte Pasta Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



Definir “combinada” la **P2 PLEASURE** es restrictivo; de hecho, podemos definirla como un auténtico y completo taller, destinado a los profesionales de la pasta, creado a medida para responder a todas las exigencias de producción.

La **P2 PLEASURE**, constituida en su versión básica por una amasadora individual, un rodillo automático y la máquina para raviolis, también puede ser suministrada en su versión con doble cubeta o bien con doble cubeta con extrusor para realizar todo tipo de pasta trefilada simplemente sustituyendo la trefiladora.

La máquina para raviolis con moldes intercambiables, permite realizar raviolis separados unos de otros de varias formas y tamaño.

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

Accesorios

1 - Corte automático de tallarines anchos

2 - Cubeta del extrusor (en versión P2 PLEASURE cubeta doble con extrusor) para realizar todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE per una pasta más brillante y transparente).

Modelos disponibles

Versiones con una sola cubeta, con cubeta doble o con cubeta doble con extrusor.

Datos Técnicos

Peso modelo una sola cubeta	262 Kg	Producción	
Peso modelo cubeta doble	292 Kg	Masa en hoja anchura y espesor	167/2,5 mm
Peso modelo cubeta doble con extrusor	338 Kg	Masa en hoja una sola cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo una sola cubeta (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Masa en hoja cubeta doble	50 Kg/h
Tamaño modelo cubeta doble (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle una sola cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo cubeta doble con extrusor (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle cubeta doble	50 Kg/h
Potencia modelo una sola cubeta	2600 W	Raviolis una sola cubeta	40/50 Kg/h
Potencia modelo cubeta doble	3500 W	Raviolis cubeta doble	70/80 Kg/h
Potencia modelo cubeta doble con extrusor	3700 W	Pasta extruída cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



P2 PLEASURE является комбинированной машиной, которая может удовлетворить все требования производителей макаронных изделий.

P2 PLEASURE в стандартной комплектации состоит из одного тестомеса, тестораскаткой и блока для приготовления ravioli. Она поставляется также с двумя тестомесами и с двумя тестомесами и экструдером для производства всех видов макаронных изделий меняя матрицу.

Блок для ravioli со сменными штампами позволяет произвести отдельные ravioli из двойного листа и различного формата.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «**Ша́мпы и Матрицы**»

Насадки

1 - Блок для резки лапши

2 - Экструдер (только в комплектации с двумя тестомесами и экструдером): производит все виды макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

Комплектации:

Машина с одним тестомесом, машина с двумя тестомесами, машина с двумя тестомесами и экструдером.

Технические данные

с одним тестомесом вес	262 Kg	Производительность	
с двумя тестомесами вес	292 Kg	Лента теста ширина и толщина	167/2,5 mm
с двумя тестомесами и экструдером вес	338 Kg	Лента теста один тестомес	25 Kg/h
с одним тестомесом габарит (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Лента теста два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами габарит (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Лапша один тестомес	25 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером габарит (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Лапша два тестомеса	50 Kg/h
с одним тестомесом установленная мощность	2600 W	Равиоли один тестомес	40/50 Kg/h
с двумя тестомесами установленная мощность	3500 W	Равиоли два тестомеса	70/80 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером установленная мощность	3700 W	Макароны два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h

Colonna Motore



 **COLONNA MOTORE** predisposta per l'innesto di tutti gli accessori della nostra gamma, compreso il MULTIPASTA con stampi intercambiabili per ravioli e tagliatelle.

Apparecchio dotato di pulsantiera mobile.



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle mm170

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e papardelle (12 mm).

Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente). Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

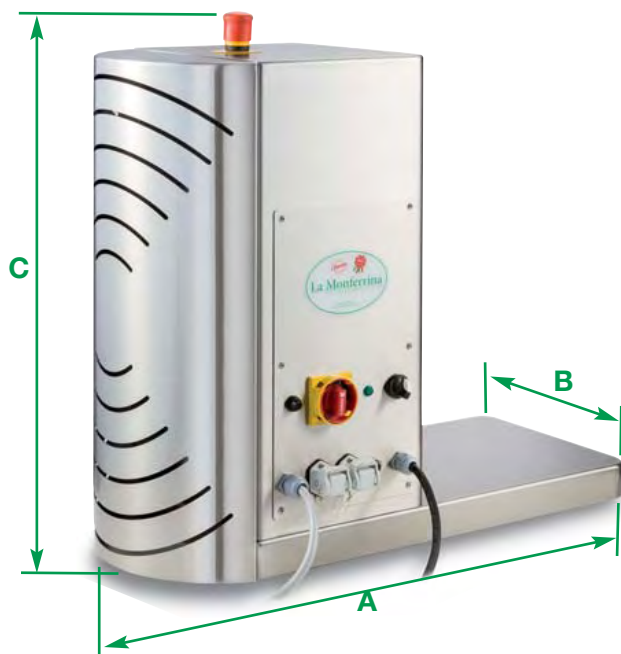
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

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 COLONNA MOTORE



Dimensioni (AxBxC)

Peso

Potenza motore

670x370x640 mm

35 Kg

900 W

Colonna Motore



The **GEAR BOX PILLAR** is suitable for being assembled with all the accessories in our range, including MULTIPASTA with interchangeable moulds for Ravioli and Tagliatelle.

This device is fitted with a mobile button panel.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit mm170 Tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm). Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

2 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 170 wide.

3 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

4 - Gnocchi unit It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinach. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

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

Technical Data

Weight	50 Kg
Dimensions (AxBxC)	380x500x420 mm
Motor power	900 W



BLOQUE MOTEUR apte à recevoir tous les groupes accessoires de notre gamme, inclus le MULTIPASTA à moules interchangeables pour ravioli et tagliatelle.

Dispositif équipé de tableau de commande mobile.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle mm170 Le groupe Tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm). Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

2 - Groupe Ravioli Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées, en utilisant une abaisse ayant une largeur de 170 mm.

3 - Groupe Presse Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe-pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en plusieurs formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

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

Données Techniques

Poids	50 Kg
Dimensions (AxBxC)	380x500x420 mm
Puissance du moteur	900 W



GETRIEBEMOTOR geeignet für die Kupplung alle Zubehöre unserer Produktion, inbegriffen MULTIPASTA mit austauschbaren Muster für Ravioli und Tagliatelle.

Gerät mit bewegliche Druckknopftafel.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe mm170 Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

2 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 170 mm Breite.

3 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresster Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden. [Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.](#)

Technische Angaben

Gewicht	50 Kg
Abmessungen (AxBxC)	380x500x420 mm
Motorleistung	900 W



GRUPO MOTOR Grupo motor arreglado para acoplar todos los accesorios de nuestra producción incluido el accesorio MULTIPASTA con moldes intercambiables para raviolos y tallarines.

Aparato con botón móvil.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos mm170 El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes medidas: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fettuccini anchos) (12mm). A petición, también están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24mm).

2 - Grupo Raviolis Permite preparar raviolis perfectos en cintas, de varios tamaños y con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 170 mm de ancho.

3 - Grupo Prensa Realiza todo tipo de pasta extruída simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente).

Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

4 - Grupo Ñoquis Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. 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, consúltase el catálogo Moldes & Trefiladoras.](#)

Datos Técnicos

Peso	50 Kg
Tamaño (AxBxC)	380x500x420 mm
Potencia del motor	900 W



МОТОРНЫЙ БЛОК пригоден к использованию со всеми приставками нашей гаммы, включая MULTIPASTA со сменными штампами для производства ravioli и лапши.

Аппарат снабжён подвижной кнопочной панелей.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши mm170 Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и паппарделле (12 mm). Специальные ножи для лапши с шириной 1,5 - 4 - 8 - 24 mm и для лапши с волнистым краем шириной 12 - 18 - 24 mm поставляются по просьбе

2 - Насадка для приготовления ravioli Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 170

3 - Экструдер для приготовления пасты Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

4 - Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат.

Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента. [Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

Технические данные

вес	50 Kg
габарит (AxBxC)	380x500x420 mm
Установленная мощность	900 W

Multipasta



Il Gruppo **MULTIPASTA** è un accessorio multifunzione per diversi modelli di nostra produzione, adatto a produrre ravioli a doppia sfoglia e tagliatelle con stampi intercambiabili, oltre a gnocchi di patate in diversi formati. Dotato di sistema di regolazione ripieno per ravioli e regolazione spessore sfoglia per tagliatelle.

Il Gruppo **MULTIPASTA** è applicabile alle macchine PNUOVA, PIDUE, P6 e P12.

Contenitore
ripieno
per ravioli



Accessori

1 Tagliasfoglia/tagliatelle

Il tagliasfoglia automatico produce pasta lunga in diversi formati inserendo appositi tagli a cassetto. Il taglio in lunghezza è regolabile per mezzo di un timer. Formati disponibili: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 e tagli festonati.

2 Raviolatore

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diverso taglio e formati con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti.

3 Gnoccatrice

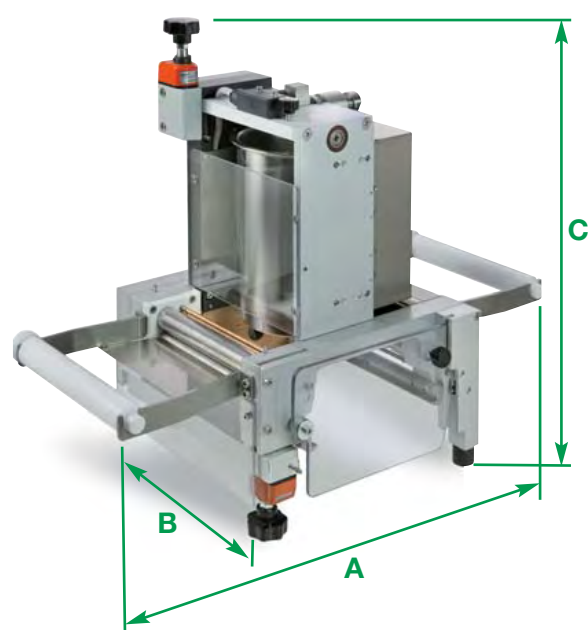
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



Dati Tecnici Gruppo MULTIPASTA



Dimensioni gruppo (AxBxC)
Peso gruppo

600x300x500 mm
21 Kg

Produzione/Accessori
Sfoglia larghezza
Ravioli produzione*
Tagliatelle produzione*
Gnocchi produzione

170 mm
20 Kg/h
10/20 Kg/h
15/18 Kg/h

*Secondo la macchina abbinata

Multipasta



MULTIPASTA group is a multifunction group that can be assembled with various machine models in our production range. It produces both double-sheet ravioli and tagliatelle thanks to interchangeable moulds; it also produces gnocchi made with potatoes in various shapes.

It is fitted with an automatic filling regulation system for ravioli and an automatic pasta sheet thickness regulation system for tagliatelle.

MULTIPASTA group can be combined with PNUOVA, PIDUE and P6 machines.

Accessories

1 - Pasta sheet cutting Unit

The pasta sheet cutting unit produces long pasta cut by length and in different sizes by inserting special cutting units. Length is adjustable by means of a timer. Available sizes : mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 and jagged-edge cuts

2 - Ravioli Unit

It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings.

3 - Gnocchi unit

It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. The assembly of all the accessories is simple and practical.

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

Technical Data

Group dimensions (AxBxC)	600x300x500 mm
Group weight	21 Kg
Production / Accessories	
Pasta sheet width	170 mm
Ravioli production*	20 Kg/h
Tagliatelle production*	10/20 Kg/h
Gnocchi production	15/18 Kg/h

*According to the machine combined



Le Groupe **MULTIPASTA** est un groupe multifonctionnel qui peut être combiné avec plusieurs modèles de notre production. Il peut produire des Ravioli à double abaisse et les Tagliatelles grâce à des moules interchangeables ; il produit aussi les gnocchi de pommes de terre en plusieurs formats.

Il est équipé par un système automatique de régulation de la farce pour Ravioli et par un système automatique de régulation de l'épaisseur de l'abaisse pour Tagliatelles.

Le Groupe **MULTIPASTA** peut être combiné avec les machines PNUOVA, PIDUE et P6.

Accessoires

1 - Unité de coupe

L'Unité de coupe automatique produit des pâtes longues en plusieurs formats, en introduisant des coupes spécifiques. La coupe en longueur est réglable grâce à un temporisateur. Les formats disponibles sont: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 et les coupes festonnées.

2 - Unité Ravioli

Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées.

3 - Unité Gnocchi

Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en deux différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique.

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

Données Techniques

Dimensions du Groupe (AxBxC)	600x300x500 mm
Poids du Groupe	21 Kg
Production / Accessoires	
Largeur de l'abaisse	170 mm
Production de Ravioli*	20 Kg/h
Production de Tagliatelle*	10/20 Kg/h
Production de Gnocchi	15/18 Kg/h

*Selon la machine combinée



Die Gruppe **MULTIPASTA** ist ein Multifunktionszubehör für verschiedene Modelle aus unserer Produktion, um Ravioli mit doppeltem Teigblatt, Tagliatelle mit auswechselbaren Formen sowie Kartoffelgnocchi in verschiedenen Formaten herzustellen.

Sie verfügt über ein Einstellsystem für die Raviolifüllung und eine Stärkenregulierung des Teigblatts für die Tagliatelle.

Die Zubehörgruppe **MULTIPASTA** kann für die Nudelmaschinen PNUOVA, PIDUE und P6 verwendet werden.

Zubehör

1 - Teigschneider

Der automatische Teigschneider stellt lange Nudeln in verschiedenen Formaten her, indem man die entsprechenden Kastenschneider einsetzt. Die Länge kann mit einem Timer eingestellt werden.

Erhältliche Formate: 2, 4, 6, 8, 12, 24 mm und Kräuselschnitte.

2 - Ravioligruppe

Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen.

3 - Gnocchiaufsatz

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in zwei verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

Abmessungen der Gruppe (AxBxC)	600x300x500 mm
Gewicht der Gruppe	21 Kg
Produktion/Zubehör	
Teigblatt Breite	170 mm
Ravioli Produktion*	20 Kg/h
Tagliatelle Produktion*	10/20 Kg/h
Gnocchi Produktion	15/18 Kg/h
*Je nach Modell der Basismaschine	



El grupo **MULTIPASTA** es un accesorio multifuncional hecho para ser combinado a diferentes modelos de máquinas de nuestra producción. Con los diferentes accesorios se pueden producir raviolos con doble hojaldre y tagliatelle de varias medidas gracias a moldes intercambiables. El relleno de los raviolis se puede regular y también es posible regular el espesor del hojaldre para los tallarines y tagliatelle. El accesorio para ñoquis puede producir ñoquis en diferentes tamaños.

El grupo **MULTIPASTA** se puede utilizar con las máquinas: PNUOVA, PIDUE y P6.

Accesorios

Los accesorios que trabajan con el grupo **MULTIPASTA** son:

1 - **Accesorio cortahoja para tagliatelle**

2 - **Accesorio para raviolos,**

3 - **Accesorio para ñoquis.**

Para ver la gama completa de los accesorios, consulte el catalogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

Dimensiones grupo (AxBxC)	600x300x500 mm
Peso grupo	21 Kg
Producción accesorios:	
Hojaldre anchura	170 mm
Raviolos producción*	20 Kg/h
Tagliatelle producción*	10/20 Kg/h
Ñoquis producción	15/18 Kg/h
*Según la máquina que se acopla	



MULTIPASTA является многофункциональной насадкой для разных машин нашего ассортимента, с системой сменных штампов, для приготовления ravioli из двух листов, лапши и клёцок (ньоки) различного формата.

Блок снабжён системой регулировки подачи фарша для ravioli и регулировки толщины теста для лапши.

MULTIPASTA присоединяется к машинам P.NUOVA, PIDUE и P6

Насадки

Насадка состоит из следующих блоков:

1- **Блок для раскатки и резки листа теста** Данный узел производит лапшу различной шириной меняя штамп.

Резка по длине регулируется путём таймера. Форматы лапши: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 и с волнистым краем.

2 - **Блок для приготовления ravioli** Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...)

3 - **Блок для приготовления «ньоки»** Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадка легко присоединяется к машинам.

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

Технические данные

Габарит (AxBxC)	600x300x500 mm
Вес	21 Kg
Производительность	
Лента теста ширина	170 mm
Равиоли производительность*	20 Kg/h
Лапша производительность*	10/20 Kg/h
Ньоки производительность	15/18 Kg/h
*в зависимости от машины, к которой присоединяется насадка	

La Monferrina[®]

dal 1978

Qualità e tradizione italiana, dal 1978.





Dolly

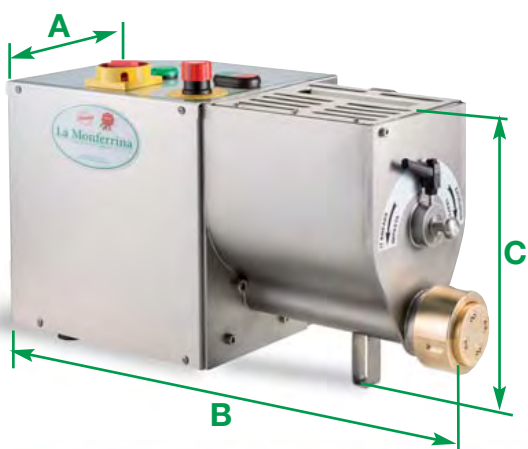


DOLLY è una macchina da banco piccola, compatta e affidabile, adatta sia ai ristoranti che a chi ama la buona pasta fatta in casa.

La macchina **DOLLY** impasta qualsiasi tipo di farina e produce paste lunghe e corte con il semplice cambio della trafila. La macchina può essere fornita (su richiesta) con coltello tagliapasta rotativo per pasta corta.

Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e parti a contatto con la pasta in acciaio inox, tasto di sicurezza, spia di accensione ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

Dati Tecnici DOLLY



Peso

27 Kg

Dimensioni (AxBxC)

290x550x300 mm

Potenza motore

750 W

Capacità vasca impastatrice

2,5 Kg

Produzione pasta trafilata

6 Kg/h

La Monferrina Dolly

 **DOLLY** is a small “counter top” machine, compact and reliable; it is suitable both for restaurants and for people who like good home-made pasta.

DOLLY can knead by using any kind of flour and it produces long and short pasta shapes by simply changing the die.

The machine can be supplied (on request) with a rotating cutting knife for short pasta shapes.

Its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; It includes a safety button and a switch light. It respects all accident prevention regulations in force.

Technical Data

Weight	27 Kg	Kneading vat capacity	2,5 Kg
Dimensions (AxBxC)	290x550x300 mm	Extruded pasta production	6 Kg/h
Motor power	750 W		

 **DOLLY** est une machine de comptoir petite, compacte et fiable, destinée soit aux restaurants qu'à tous les amateurs des bonnes pâtes maison.

DOLLY pétrit tout type de farine et produit des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière. La machine peut être fournie (sur demande) avec un coupe- pâte rotatif pour les pâtes courtes.

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 bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Données Techniques

Poids	27 Kg	Capacité du pétrin	2,5 Kg
Dimensions (AxBxC)	290x550x300 mm	Production de pâtes extrudées	6 Kg/h
Puissance du moteur	750 W		

 **DOLLY** ist eine kleine, kompakte und zuverlässige Tischmaschine, die sich sowohl für Restaurants als auch für Liebhaber der guten, hausgemachten Pasta eignet.

Das Modell **DOLLY** knetet jede Art von Mehl und stellt lange und kurze Nudeln durch einfachen Austausch der Matrize her.

Die Maschine kann (auf Anfrage) mit Teigschneider für kurze Pastaformate geliefert werden.

Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Technische Angaben

Gewicht	27 Kg	Fassungsvermögen des Knetbeckens	2,5 Kg
Abmessungen (AxBxC)	290x550x300 mm	Produktion ausgerollte Pasta	6 Kg/h
Motorleistung	750 W		

 **DOLLY** es una máquina de banco pequeña, compacta y fiable, ideal tanto para los restaurantes como para los aficionados a la buena pasta hecha en casa.

La **DOLLY** amasa cualquier tipo de harina y realiza pastas largas y cortas simplemente sustituyendo la trefiladora. La máquina se puede suministrar (a petición) con cuchillo giratorio para cortar la pasta corta.

Su estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; cuenta con botón de seguridad, testigo de encendido y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Datos Técnicos

Peso	27 Kg	Capacidad de la cubeta amasadora	2,5 Kg
Tamaño (AxBxC)	290x550x300 mm	Producción de pasta trefilada	6 Kg/h
Potencia del motor	750 W		

 **DOLLY** является настольной машиной для ресторанов и для дома.

DOLLY может замешивать любой тип муки и производит длинные и короткие макаронные изделия путём быстрой смены матрицы. Для производства короткорезанных макаронных изделий используется автоматический вращающийся нож (по заказу).

Она имеет структуру из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Технические данные

Вес	27 Kg	Ёмкость тестомеса	2,5 Kg
Габарит (AxBxC)	290x550x300 mm	Производительность макаронных изделий	6 Kg/h
Установленная мощность	750 W		

P3

P3-P6-P12



P6



P12



 **P3, P6 e P12** sono macchine automatiche, di grande affidabilità e adatte alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola; sono particolarmente indicate per la produzione di pasta corta e lunga che avviene con il semplice cambio della trafilatura. **P3, P6 e P12** sono macchine di media produzione, consigliate per ristoranti, agriturismi, pizzerie, gastronomie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca. 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.

Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Ventilatore
- Carrello su ruote in acciaio INOX (**P6 e P12**)
- Raffreddamento ad acqua (**P6 e P12**)

Per le trafilature disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Accessori

1 Gruppo Ravioli P3

2 Gruppo Ravioli P6 e P12

Consentono di preparare dei perfetti ravioli a nastro nei formati disponibili.

3 Gruppo Gnocchi P3, P6 e P12

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

4 Gruppo Trofie per P6 e P12

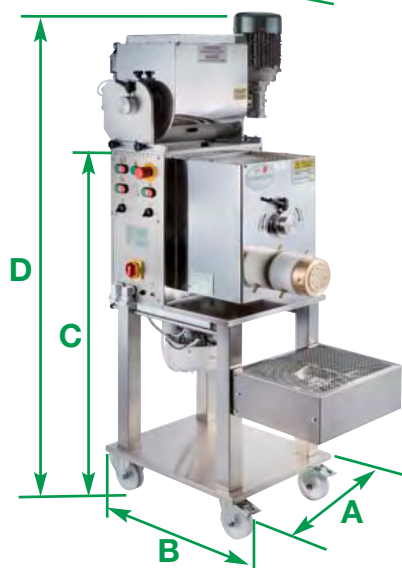
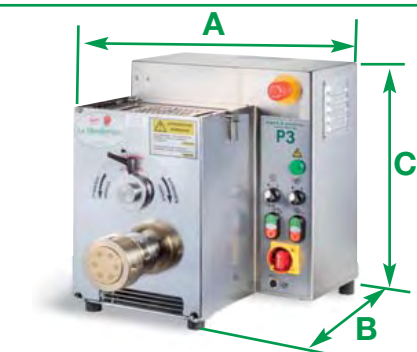
Macchina automatica per trofie.

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 P3 - P6- P12



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Dimensioni mm (AxBxD)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice

Produzione pasta

P3

58 Kg

400x510x465

-

900 W

3 Kg

8-10 Kg/h

P6

108 Kg

450x620x1140

-

1100 W

6 Kg

15-18 Kg/h

P12

147 Kg

-

580x650x1580

2000 W

12 Kg

25-35 Kg/h

Accessori

Gruppo ravioli P3 peso

11 Kg

Gruppo ravioli P3 dimensioni

200x450x350 mm

Gruppo ravioli P6 - P12 peso

17,8 Kg

Gruppo ravioli P6 - P12 dimensioni

300x550x370 mm

Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 peso

22,2 Kg

Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 dimensioni

250x360x465 mm

P3-P6-P12

 **P3, P6 and P12** are automatic and very reliable machines, suitable for working with any kind of flour and durum wheat (semolina); they are suitable for long and short pasta shapes production which can be obtained by simply changing the extruding die. **P3, P6 and P12** are machines of medium production, suitable for small restaurants, pizzerias and delicatessen. The operation of these machines is simple and efficient. The machines are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

Characteristics:

- Kneading vat
- Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
- Automatic pasta cutter with speed variator
- Fan
- Stainless steel trolley with wheels (**P6 and P12**)
- Water cooling (**P6 and P12**)

Accessories

1 - P3 Ravioli Unit - 2 - P6 and P12 Ravioli Unit They carry out the production of perfect ravioli strips in the available shapes.
3 - P3 - P6 and P12 Gnocchi Unit

It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinach.

4 - Trofie Unit for P6 and P12. TROFIE (regional pasta shape) automatic machine.

The assembly of all the accessories 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

	P3	P6	P12	Accessories	
Weight	58 Kg	108 Kg	147 Kg	P3 Ravioli Unit weight	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	P3 Ravioli Unit dimensions	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	P6 - P12 Ravioli Unit weight	17,8 Kg
Motor power	900 W	1100 W	2000 W	P6 - P12 Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	3 Kg	6 Kg	12 Kg	P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit weight	22,2 Kg
Pasta production	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm

 **P3, P6 et P12** sont des machines automatiques, très fiables et indiquées pour le travail avec tous les types de farines et de semoules; ces machines sont destinées à la production de pâtes courtes et longues, seulement en changeant la filière.

P3, P6 et P12 sont des machines de moyenne production, indiquées pour les restaurants, les structures d'agro-tourisme, les pizzerie, les gastronomies et les magasins de vente et de dégustation de pâtes fraîches.

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

Caractéristiques:

- Bac de Pétrissage
- Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
- Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
- Ventilateur
- Chariot sur roues en acier inox (**P6 et P12**)
- Refroidissement par eau (**P6 et P12**)

Accessoires

1 - Groupe Ravioli P3 - 2 - Groupe Ravioli P6 et P12

Ils produisent des parfaits ravioli dans les formats disponibles.

3 - Groupe Gnocchi P3, P6 et P12

Ils produisent les gnocchi de pomme de terre ou de farine en plusieurs formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards.

4 - MACHINE pour TROFIE pour P6 et P12. Machine automatique pour Trofie (pâte régionale).

L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés même sur d'autres machines de notre production. Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières

Données Techniques

	P3	P6	P12	Accessoires	
Poids	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Poids du Groupe Ravioli (P3)	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Dimensions du Groupe Ravioli (P3)	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Poids du groupe Ravioli (P6 - P12)	17,8 Kg
Puissance du moteur	900 W	1100 W	2000 W	Dimensions du groupe Ravioli (P6 - P12)	300x550x370 mm
Capacité du pétrin	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Poids du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	22,2 Kg
Production de pâtes	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Dimensions du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	250x360x465 mm

 **P3, P6 und P12** sind automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschinen für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie sind besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten geeignet, die durch einfachen Austausch der Matrize eingestellt werden.

P3, P6 und P12 sind Maschinen für mittlere Produktionsmengen, die für Restaurants, Agrotourismusbetriebe, Pizzerien, Feinkostgeschäfte sowie für den Verkauf und die Verkostung von frischen Teigwaren empfohlen werden.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Eigenschaften:

- Knetbecken
- Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
- Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
- Lüfter
- Rollenwagen aus Edelstahl (**P6 und P12**)
- Wasserkühlung (**P6 und P12**)

Zubehör

1 - Ravioligruppe P3 - 2 - Ravioligruppe P6 und P12

Für die Zubereitung perfekter Ravioli in den entsprechenden Formaten.

3 - Gnocchiaufsatz P3, P6 und P12

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehnteig in verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat.

4 - Trofiegruppe P6 und P12 Automatische Maschine für Trofie (typisch ligurische gedrehte Pasta).

Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Technische Angaben

	P3	P6	P12	Zubehör	
Gewicht	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Ravioligruppe P3 Gewicht	11 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Ravioligruppe P3 Abmessungen	200x450x350 mm
Abmessungen mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Ravioligruppe P6 - P12 Gewicht	17,8 Kg
Motorleistung	900 W	1100 W	2000 W	Ravioligruppe P6 - P12 Abmessungen	300x550x370 mm
Fassungsvermögen des Knetbeckens	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Gnocchiaufsatz P3-P6-P12 Gewicht	22,2 Kg
Teigwarenproduktion	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Gnocchiaufsatz P3-P6-P12 Abmessungen	250x360x465 mm



P3, P6 y P12 son máquinas automáticas, de grande fiabilidad, ideales para elaborar todo tipo de harina y sémola.

Están especialmente indicadas para realizar pasta corta y larga, simplemente cambiando la trefiladora.

P3, P6 y P12 son máquinas de producción mediana, aconsejadas para restaurantes, granjas rurales, pizzerías y tiendas de platos preparados o actividades de venta y degustación de pasta fresca.

Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan un cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- Características:**
- Cubeta amasadora
 - Eje y caracol desmontables, para su fácil limpieza y mantenimiento
 - Corta pasta automático con variador de velocidad
 - Ventilador
 - Carro sobre ruedas de acero INOX (**P6 y P12**)
 - Enfriamiento por agua (**P6 y P12**)

Accesorios

1 - Grupo Raviolis P3 - 2 - Grupo Raviolis P6 y P12

Permiten preparar raviolis perfectos en las medidas disponibles.

3 - Grupo Ñoquis P3, P6 y P12 Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en dos diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas.

4 - Grupo "TROFIE Máquina automática para producir un formato de pasta regional típica llamada "trofie". 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, consúltense el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

	P3	P6	P12	Accesorios	
Peso	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Grupo raviolis P3 peso	11 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Grupo raviolis P3 tamaño	200x450x350 mm
Tamaño mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Grupo raviolis P6 - P12 peso	17,8 Kg
Potencia del motor	900 W	1100 W	2000 W	Grupo raviolis P6 - P12 tamaño	300x550x370 mm
Capacidad cubeta amasadora	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Grupo ñoquis P3-P6-P12 peso	22,2 Kg
Producción de pasta	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Grupo ñoquis P3-P6-P12 tamaño	250x360x465 mm



P3, P6 и P12 являются автоматическими и надёжными машинами. Они могут замешивать любой тип муки и производят длинные и короткие макаронные изделия путём быстрой смены матрицы.

P3, P6 и P12 являются машинами средней производительности, идеальными для ресторанов и магазинов свежих макарон. Они лёгкие в эксплуатации. Они полностью сделаны из нержавеющей стали. Они оснащены панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоят из:**
- тестомес
 - вал и шнек легко разбираются для очистки
 - электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
 - вентилятор
 - тележка из нержавеющей стали на колёсах (**P6 и P12**)
 - водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы (опция для P6 - стандартное для P12)

Насадки

1 - P3 Насадка для приготовления ravioli - 2 - P6 и P12 Насадка для приготовления ravioli

Они позволяют приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата.

3 - P3, P6 и P12 Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат.

4 - Блок для приготовления TROFIE на машинах P6 и P12 Автоматический блок для приготовления trofie (региональный вид макарон).

Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

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

Технические данные

	P3	P6	P12	Насадки	
Вес	58 Kg	108 Kg	147 Kg	P3 Насадка для ravioli вес	11 Kg
Габарит mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	P3 Насадка для ravioli габарит	200x450x350 mm
Габарит mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	P6-P12 Насадка для ravioli вес	17,8 Kg
Установленная мощность	900 W	1100 W	2000 W	P6-P12 Насадка для ravioli габарит	300x550x370 mm
Ёмкость тестомеса	3 Kg	6 Kg	12 Kg	P3-P6-P12 Насадка для ньокки вес	22,2 Kg
Производительность макаронных изделий	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	P3-P6-P12 Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm

P50



P50 è una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola. È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga. **P50** è una macchina semi industriale abbinabile a: taglierine automatiche, niditrici, raviolatrici, cappellettatrici. Il suo funzionamento è semplice ed efficiente, completamente in acciaio inox. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Raffreddamento ad acqua per testata estrusione e trafilatura



Accessori

1 Trafile

Sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

2 Arrotolatore sfoglia

Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



La pressa può lavorare in linea con la macchina niditrice per la produzione di nidi di tagliatelle.

Per i riferimenti tecnici vedere il catalogo Linee.



Dati Tecnici P50



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

3 motori trifase

Motore 1

Motore 2

Motore 3

Capacità vasca impastatrice

Produzione pasta

208 Kg
650x1230x1770

1800 W

900 W

900 W

14 Kg

50 Kg/h

La Monferrina P50

 **P50** is an automatic and very reliable machine, fit to carry out pasta production by using any kind of flour and durum wheat (semolina). It is suitable for all kinds of short and long pasta production.
P50 P30 is a semi-industrial machine which can be combined with : automatic cutting machines, nest making machines, ravioli machines, cappelletti 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:**
- Kneading vat
 - Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Fan
 - Water cooling for extruding head and die

Accessories

1 - Dies

Both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta.

2 - Pasta sheet roller

For automatic production of pasta sheet rollers.

For the complete range of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

The press can work in line with the nest machine for producing tagliatelle nests.

For the technical references, see "the Lines" catalogue.

Technical Data

Weight	208 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	650x1230x1770
Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Kneading vat capacity	14 Kg
Pasta production	50 Kg/h

 **P50** est une machine automatique de grande fiabilité, indiquée pour le travail avec tout type de farine et de semoule. Elle est particulièrement convenable pour produire tout types de pâtes courtes et longues.

P50 est une machine semi industrielle accouplable a : découpeuses automatiques, machines à nids, machines à ravioli et machines à cappelletti.

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 avec un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
 - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
 - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
 - Ventilateur
 - Refroidissement par eau pour la presse et la filière.

Accessoires

1 - Filières

Les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses et en PTFE pour produire des pâtes plus polies et transparentes.

2 - Enrouleur pour abaisse

Pour enrouler automatiquement les rouleaux de l'abaisse.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue [Moules & Filières](#).

La presse peut travailler en ligne avec la machine à nids pour produire les nids de tagliatelles.

Pour les références techniques, voir le catalogue [Lignes](#).

Données Techniques

Poids	208 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	650x1230x1770
Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)	1800 / 900 / 900 W
Capacité du bac de pétrissage	14 Kg
Production de pâtes	50 Kg/h

 **P50** ist eine automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschine für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie eignet sich besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten.

P50 ist eine halbindustrielle Maschine, die mit Schneidautomaten, Maschinen für Bandnudelnester, Maschinen für Ravioli und Cappelletti kombiniert werden kann.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie ist mit einem Schaltfeld ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
 - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
 - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
 - Lüfter
 - Wasserkühlung für Pressekopf und Matrize

Zubehör

1 - Matrizen

Erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig.

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Die Presse kann in einer Linie mit der Maschine für Bandnudelnestern für die Produktion von Tagliatelle-Nestern eingesetzt werden.

Für die technischen Angaben wird auf den Katalog Linien verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht	208 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	650x1230x1770
Motorleistung 3 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	14 Kg
Teigwarenproduktion	50 Kg/h



P50 es una máquina automática, de grande fiabilidad, ideal para amasar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para todos los tipos de pasta corta y larga.

P50 es una máquina semi-industrial combinable con: máquinas automáticas de corte, máquinas para nidos de pasta, para raviolis y para cappelletti.

Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan un cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- Características**
- Cubeta amasadora
 - Eje y caracol desmontables, para su fácil limpieza y mantenimiento
 - Corta pasta automático con variador de velocidad
 - Ventilador
 - Enfriamiento por agua para cabezal de extrusión y trefiladora

Accesorios

1 - Trefiladoras

Están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente.

2 - Enrollador para la masa en hoja

Para preparar automáticamente rollos de masa en hoja.

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

La prensa puede trabajar en línea con la máquina de nidos, para realizar nidos de tallarines anchos.

Para toda referencia técnica, véase el catálogo Líneas.

Datos Técnicos

Peso	208 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	650x1230x1770
Potencia del motor 3 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Capacidad cubeta amasadora	14 Kg
Producción de pasta	50 Kg/h



P50 является автоматической и надёжной машиной, которая может использоваться с любым типом муки и производит все виды коротких и длинных макаронных изделий.

P50 может также использоваться для непрерывного производства раскатонного теста для подачи на формовочные машины для производства лапши, гнёзд, равиоли и капеллетти.

Она лёгкая в эксплуатации. Она полностью сделана из нержавеющей стали. Она оснащена панелями управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоит из:**
- тестомес
 - вал и шнек легко разбираются для очистки
 - электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
 - вентилятор
 - водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы

Насадки

1 - Матрицы

Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

2 - Устройство для автоматического наматывания ленты теста

Для автоматического приготовления рулонов ленты теста.

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

Машина P30 может составить линию для производства гнёзд лапши со специальной машиной.

Для спецификации смотреть на каталог «Линии».

Технические данные

Вес	208 Kg
Габарит mm (AxBxC)	650x1230x1770
Установленная мощность 3 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	1800 / 900 / 900 W
Ёмкость тестомеса	14 Kg
Производительность макаронных изделий	50 Kg/h

P100



P100 è una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola.

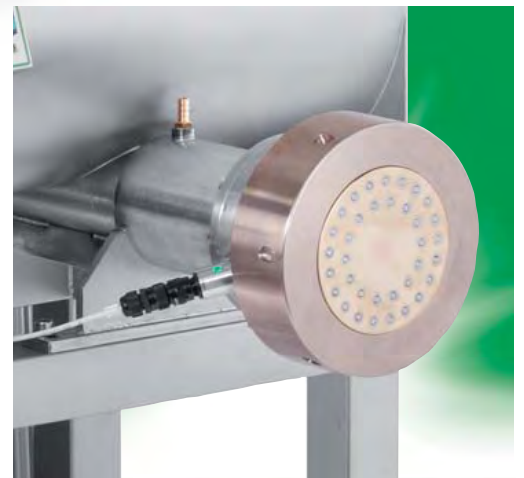
È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga.

P100 è una macchina semi industriale abbinabile a: taglierine automatiche, niditrici, raviolatrici, cappellettatrici.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente, completamente in acciaio inox. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Inverter
- Controllo della pressione sulla testata
- Raffreddamento ad acqua per testata estrusione e trafilatura
- Ribaltamento Vasca superiore con sistema pneumatico



Accessori

1 Trafile

Sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

2 Arrotolatore sfoglia

Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



La pressa può lavorare in linea con la macchina niditrice per la produzione di nidi di tagliatelle.
Per i riferimenti tecnici vedere il catalogo Linee.



Dati Tecnici P100



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

3 motori trifase

Motore 1

Motore 2

Motore 3

Capacità vasca impastatrice

Produzione pasta

372 Kg

815x1600x1600

4000 W

1800 W

1800 W

30 Kg

100 Kg/h

La Monferrina

P100



P100 is an automatic and very reliable machine, fit to carry out pasta production by using any kind of flour and durum wheat (semolina). It is suitable for all kinds of short and long pasta production.

P100 is a semi-industrial machine which can be combined with : automatic cutting machines, nest making machines, ravioli machines, cappelletti machines. Its operation is simple and efficient; its external structure is stainless steel. It is equipped with a control panel and it respects all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Kneading vat
 - Shaft and screw, which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Speed inverter
 - Pressure control on extruding head
 - Water cooling for extruding head and die
 - Automatic upper vat tilting by pneumatic system

Accessories

1 - Dies

Both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta.

2 - Pasta sheet roller

For automatic production of pasta sheet rollers.

For the complete range of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

The press can work in line with the nest machine for producing tagliatelle nests.

For the technical references, see "the Lines" catalogue.

Technical Data

Weight	372 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	815x1600x1600
Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Kneading vat capacity	30 Kg
Pasta production	100 Kg/h



P100 est une machine automatique de grande fiabilité, indiquée pour le travail avec tout type de farine et de semoule. Elle est particulièrement convenable pour produire tous types de pâtes courtes et longues.

P100 est une machine semi industrielle accouplable a : découpeuses automatiques, machines à nids, machines à ravioli et machines à cappelletti.

Son fonctionnement est simple et efficace. C'est complètement en acier inox; elle est équipée avec un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
 - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
 - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
 - Inverter
 - Contrôle pression sur la tête d'extrusion
 - Refroidissement par eau pour la presse et la filière.
 - Basculement pneumatique de la cuve derrière

Accessoires

1 - Filières

Les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses et en PTFE pour produire des pâtes plus polies et transparentes.

2 - Enrouleur pour abaisse

Pour enrouler automatiquement les rouleaux de l'abaisse.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue [Moules & Filières](#).

La presse peut travailler en ligne avec la machine à nids pour produire les nids de tagliatelles.

Pour les références techniques, voir le catalogue [Lignes](#).

Données Techniques

Poids	372 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	815x1600x1600
Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Capacité du bac de pétrissage	30 Kg
Production de pâtes	100 Kg/h



P100 ist eine automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschine für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie eignet sich besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten.

P100 ist eine halbindustrielle Maschine, die mit Schneidautomaten, Maschinen für Bandnudelnester, Maschinen für Ravioli und Cappelletti kombiniert werden kann.

Ihre Betriebsweise ist einfach und die Struktur besteht aus Edelstahl. Sie ist mit einem Schaltfeld ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
 - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
 - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
 - Einstellung der Pressgeschwindigkeit
 - Druckkontrolle am Presskopf
 - Wasserkühlung für Presskopf und Matrize
 - Automatisches, pneumatisches Kippen des oberen Mischbehälters

Zubehör

1 - Matrizen

Erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig.

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Die Presse kann in einer Linie mit der Maschine für Bandnudelnestern für die Produktion von Tagliatelle-Nestern eingesetzt werden.

Für die technischen Angaben wird auf den Katalog Linien verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht	372 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	815x1600x1600
Motorleistung 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	30 Kg
Teigwarenproduktion	100 Kg/h



P100 es una máquina automática, de grande fiabilidad, ideal para amasar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para todos los tipos de pasta corta y larga.

P100 es una máquina semi-industrial combinable con: máquinas automáticas de corte, máquinas para nidos de pasta, para raviolis y para cappelletti.

Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura es de acero inoxidable. Llevan un cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- Características**
- Cubeta amasadora
 - Eje y caracol desmontables, para su fácil limpieza y mantenimiento
 - Corta pasta automático con variador de velocidad
 - Inverter
 - Control de la presión en el cabezal
 - Elevación de la cuba superior mediante pistones neumáticos
 - Enfriamiento por agua para cabezal de extrusión y trefiladora

Accesorios

1 - Trefiladoras

Están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente.

2 - Enrollador para la masa en hoja

Para preparar automáticamente rollos de masa en hoja.

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

La prensa puede trabajar en línea con la máquina de nidos, para realizar nidos de tallarines anchos.

Para toda referencia técnica, véase el catálogo Líneas.

Datos Técnicos

Peso	372 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	815x1600x1600
Potencia del motor 2 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Capacidad cubeta amasadora	30 Kg
Producción de pasta	100 Kg/h



P100 является автоматической и надёжной машиной, которая может работать на любом типе муки и производит все виды коротких и длинных макаронных изделий.

P100 может также использоваться для непрерывного производства раскатного теста для подачи на формовочные машины для производства лапши, гнёзд, равиоли и капеллетти.

Она лёгкая в эксплуатации. Она полностью сделана из нержавеющей стали и оснащена панелями управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоит из:**
- тестомес
 - вал и шнек легко разбираются для очистки
 - электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
 - инвертор
 - контроль давления головки экструдирования
 - водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы
 - пневматическое откидывание верхнего тестомеса

Насадки

1 - Матрицы

Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

2 - Устройство для автоматического наматывания ленты теста

Для автоматического приготовления рулонов ленты теста.

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

Машина P30 может составить линию для производства гнёзд лапши со специальной машиной.

Для спецификации смотреть на каталог «Линии».

Технические данные

Вес	372 Kg
Габарит mm (AxBxC)	815x1600x1600
Установленная мощность 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Ёмкость тестомеса	30 Kg
Производительность макаронных изделий	100 Kg/h

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 P200



Peso

590 kg

Dimensioni mm (AxBxC)

1550x1650x1650

Potenza motore

3 motori trifase

Motore 1

5500 W

Motore 2

1870 W

Motore 3

1870 W

Capacità vasca impastatrice

78 Kg

Produzione pasta

200 Kg/h

La Monferrina 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

Dimensions mm (AxBxC)

Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)

Kneading vat capacity

Pasta production

P200

590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 / 1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 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

Dimensions mm (AxBxC)

Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)

Capacité du bac de pétrissage

Production de pâtes

P200

590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 / 1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 **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

Gewicht

Abmessungen mm (AxBxC)

Motorleistung 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)

Fassungsvermögen des Knetbeckens

Teigwarenproduktion

P200

590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 / 1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 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	P200 590 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	1550x1650x1650
Potencia del motor 2 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	5500 / 1870 /1870 W
Capacidad cubeta amasadora	78 Kg
Producción de pasta	200 Kg/h

 **P200** является автоматической и надёжной машиной , которая может использоваться с любым 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 панелями 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 590 Kg
Габарит mm (AxBxC)	1550x1650x1650
Установленная мощность 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	5500 / 1870 /1870 W
Ёмкость тестомеса	78 Kg
Производительность макаронных изделий	200 Kg/h

Trofie



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

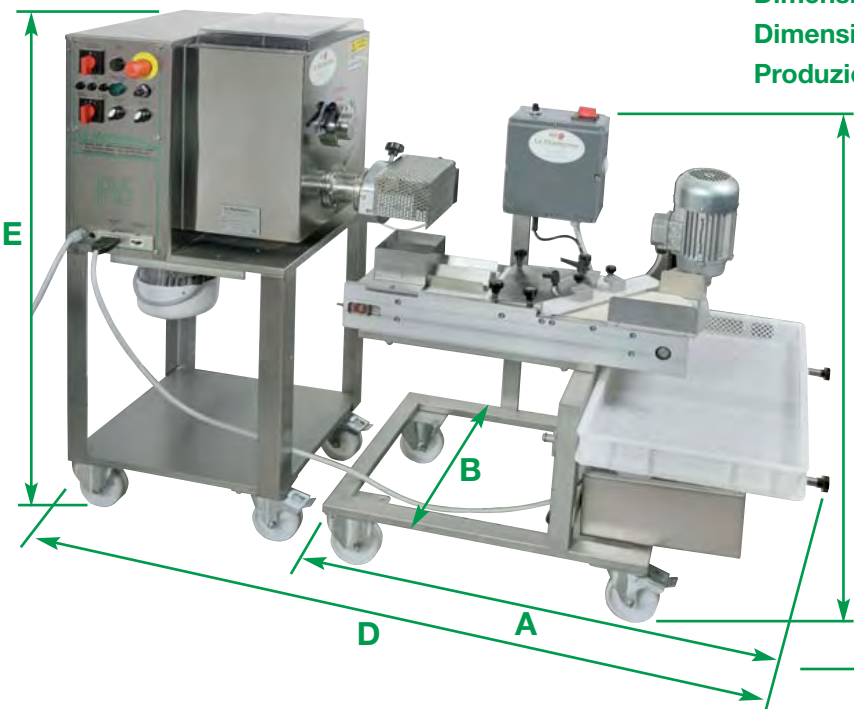


La macchina è composta da motorino tagliapasta rotativo, formatore prodotto, tappeto a velocità regolabile e quadro comandi.

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



Peso	46 Kg
Dimensioni solo TROFIE mm (AxBxC)	800x500x950
Dimensioni TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Produzione trofie	15 Kg/h

La Monferrina Trofie

 Automatic machine for Trofie and other regional pasta shapes, that can be combined 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

RST160-250



 **RST160** e **RST250** sono raviolatrici a doppia sfoglia e stampi intercambiabili **1** per la produzione di ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, formaggio, verdura, pesce, in diversi formati (quadrati, tondi, semitondi, triangolari, a forma di pesce, fungo, fiore, cuore, ecc...).

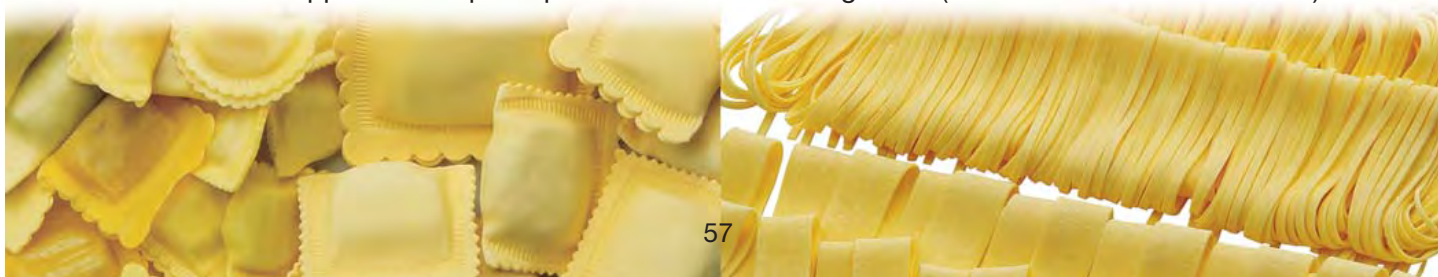
Per i formati disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.

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.

Caratteristiche:

- Rulli calibratori delle sfoglie con diametro 55 mm montati su cuscinetti
- Innesto rapido dello stampo nella raviolatrice
- Alimentazione del ripieno a pistone (quantità regolabile durante la lavorazione)
- Nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli
- Lavorazione a doppia velocità per la produzione di ravioli e tagliatelle (se dotata di TAGLIA SFOGLIA)

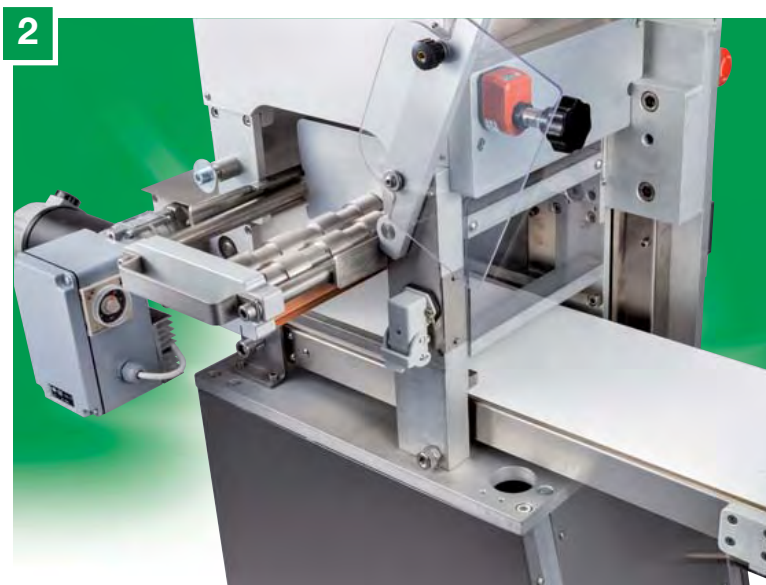
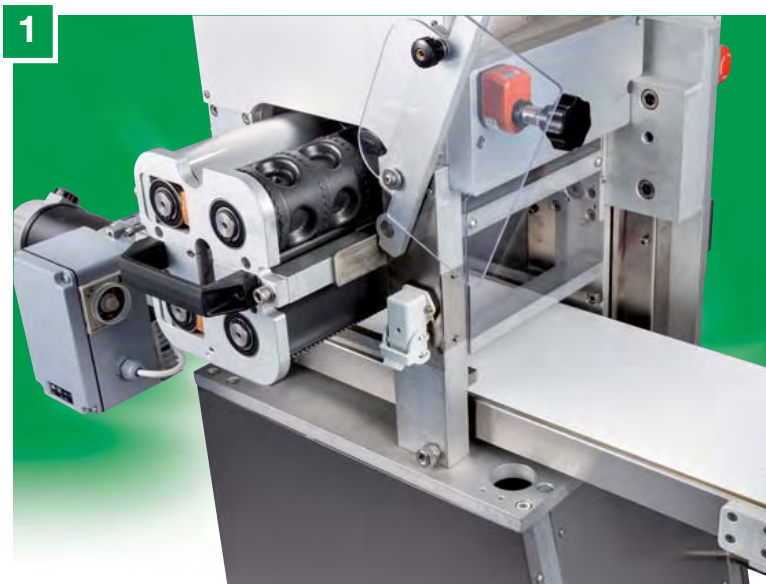


Accessori

2 Tagliasfoglia

Su richiesta, le raviolatrici **RST160** e **RST250** possono essere fornite con apparecchiature per la produzione di pasta lunga (tagliatelle, tagliolini, papardelle, lasagne, spaghetti alla chitarra con spessore variabile) con stampi intercambiabili.

È possibile regolare lo spessore della sfoglia e variare elettronicamente la lunghezza del taglio trasversale.



Dati Tecnici RST160 - RST250



Peso senza stampi

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Larghezza sfoglia

Produzione ravioli

Produzione pasta lunga

RST160

142 Kg

600x1220x2040

900 W

160 mm

80 Kg/h

50 Kg/h

RST250

195 Kg

600x1220x2040

900 W

250 mm

120 Kg/h

70 Kg/h

RST160-250

 **RST160** and **RST250** are Ravioli machines working with double pasta sheet and interchangeable moulds for producing pre-cut ravioli with soft fillings made of meat, cheese, vegetables, fish,... and having different shapes (square, round, half-moon, triangle, fish-shaped, mushroom-shaped, flower-shaped, heart-shaped, etc.).

For all the available shapes, see [Moulds & Dies catalogue](#).

These machines' operation is simple and efficient; they are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- pasta sheet calibrating rollers having a diameter of 55 mm assembled on bearings
 - fast assembly of moulds inside the ravioli machine
 - piston type filling feeding (adjustable quantity during machine operation)
 - belt for conveying the final product on trays
 - double speed for producing ravioli and tagliatelle (if it is equipped with the PASTA SHEET CUTTING UNIT).

Accessories

Pasta sheet cutting unit

On request, **RST160** and **RST250** Ravioli machines can be supplied with a long pasta production device (for tagliatelle, tagliolini, pappardelle, lasagne, "spaghetti alla chitarra", ... with a variable thickness) with interchangeable moulds.

It is possible to adjust pasta sheet thickness and length.

Technical Data

	RST160	RST250
Machine weight (without moulds)	160 Kg	195 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Motor power	900 W	900 W
Pasta sheet width	160 mm	250 mm
Ravioli production	80 Kg/h	120 Kg/h
Long pasta production	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** et **RST250** sont des machines à ravioli à double abaisse et moules interchangeables pour la production de ravioli déjà détachés avec des farces souples de viande, fromage, légumes, poisson, .. en différents formats (carré, rond, demi lune, triangle, en forme de poisson, champignon, fleur, etc. ..). Pour les formes disponibles, voir le catalogue [Moules & Filières](#).

Leur fonctionnement est simple et efficace. Leur structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elles sont équipées avec un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Rouleaux abaissant de la pâte 55 mm de diamètre montés aux roulements
 - Enclenchement rapide du moule dans la machine à ravioli
 - Alimentation de la farce à pression (quantité réglable avec la machine en marche)
 - Tapis roulant pour transporter le produit sur les plateaux
 - Travail à double vitesse pour produire les ravioli et les tagliatelles (si la machine est équipé avec un GROUPE DE COUPE).

Accessoires

Groupe de coupe pour abaisse et tagliatelle

Sur demande, les machines à Ravioli **RST160** et **RST250** peuvent être fournies avec des groupes pour la production de pâtes longues (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, lasagne, "spaghetti alla chitarra", ... avec des épaisseurs variables) grâce aux moules interchangeables.

Données Techniques

	RST160	RST250
Poids (sans les moules)	160 Kg	195 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Puissance du moteur	900 W	900 W
Largeur de l'abaisse	160 mm	250 mm
Production de Ravioli	80 Kg/h	120 Kg/h
Production de pâtes longues	50 Kg/h	70 Kg/h

 **RST160** und **RST250** sind Raviolimaschinen mit doppeltem Teigblatt und auswechselbaren Formen für die Herstellung von schon getrennten Ravioli mit weichen Füllungen, z.B. mit Fleisch, Käse, Gemüse, Fisch, in verschiedenen Formaten (quadratisch, rund, halbrund, dreieckig, in Fisch-, Pilz-, Blumen-, Herzform usw.).

Für die erhältlichen Formate wird auf den Katalog [Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Kalibrierwalzen für die Teigblätter mit 55 mm Durchmesser, auf Lagern montiert
 - Steckanschluss für das Einsetzen der Form in die Maschine
 - Beschickung der Füllung mit Kolben (Füllmenge bei laufender Maschine regulierbar)
 - Transportband für die Beförderung des Fertigprodukts in Körbe
 - Bearbeitung mit zwei Geschwindigkeitseinstellungen für die Herstellung von Ravioli und Tagliatelle (wenn mit Teigschneider ausgerüstet).

Zubehör

Teigschneider

Auf Wunsch können die Raviolimaschinen **RST160** und **RST250** mit Zusatzvorrichtungen für die Herstellung von langen Nudelformaten ausgerüstet werden (Tagliatelle, Tagliolini, Pappardelle, Lasagne, Spaghetti alla chitarra mit einstellbarer Dicke), dafür sind auswechselbare Formen erhältlich. Die Plattendicke und die Länge des Querschnitts können elektronisch reguliert werden.

Technische Angaben

	RST160	RST250
Gewicht ohne Formen	160 Kg	195 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Motorleistung	900 W	900 W
Teigplattenbreite	160 mm	250 mm
Ravioliproduktion	80 Kg/h	120 Kg/h
Produktion von langen Nudeln	50 Kg/h	70 Kg/h



RST160 y **RST250** son máquinas para preparar raviolis de doble hoja con moldes intercambiables para producir raviolis ya separados con rellenos tiernos de picadillo de carne, de queso, de verdura o de pescado de varias formas (cuadrados, redondos, semiredondos, triangulares, con forma de pez, de seta, de corazón, etc.).

Para ver las formas disponibles, consúltase el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).

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. Llevan cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Características:

- Rodillos calibradores de las masas en hoja, de 55 mm de diámetro montados sobre cojinetes
- Acoplamiento rápido del molde en la máquina para raviolis
- Alimentación del relleno por pistón (cantidad regulable durante la elaboración)
- Cinta transportadora para llevar el producto acabado hasta las cestas
- Elaboración de doble velocidad para producir raviolis y tallarines anchos (si está provista de CORTAHOJA).

Accesorios

Cortahoja

A petición, las máquinas para raviolis **RST160** y **RST250** pueden ser suministradas con equipos para producir pasta larga (tallarines anchos, tallarines finos, pappardelle (fettuccini anchos), lasañas, espaguetis a la guitarra de espesor variable) con moldes intercambiables.

Es posible regular el espesor de la hoja y cambiar electrónicamente la longitud del corte transversal.

Datos Técnicos

	RST160	RST250
Peso sin moldes	160 Kg	195 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Potencia del motor	900 W	900 W
Ancho de la hoja	160 mm	250 mm
Producción raviolis	80 Kg/h	120 Kg/h
Producción pasta larga	50 Kg/h	70 Kg/h



RST160 и **RST250** являются машинами для приготовления отдельных ravioli из двух листов и с системой сменных штампов, с различными начинками (мясо, сыр, овощи, рыба) и в различных форматах (квадратные, круглые, полукруглые, треугольные, ...).

Для полного ассортимента штампов смотреть на каталог «[Штампы и Матрицы](#)»

Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали.

Они оснащены панелью управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

Состоит из:

- калибровочные валики диаметром мм 55, смонтированные на подшипниках, для получения листа теста желаемой толщины
- система быстрой смены штампа
- поршневая подача начинки (количество начинки регулируется в рабочем режиме)
- транспортёрная лента для выхода ravioli
- двойная скорость для приготовления лапши (если машина снабжена БЛОКОМ ДЛЯ РЕЗКИ ЛАПШИ)

Насадки

Блок для резки лапши

По заказу, машины RST160 и RST250 могут быть укомплектованы блоком для производства длинных плоских макаронных изделий (тальятелле, тальолини, паппарделле, лазаньи, ...) со сменных штампов.

Возможно регулировать толщину листа теста и длину продукта.

Технические данные

	RST160	RST250
Вес машины (без штампов)	160 Kg	195 Kg
Габарит mm (AxBxC)	600x1220x2040	600x1220x2040
Установленная мощность	900 W	900 W
Ширина листа теста	160 mm	250 mm
Равиоли производительность	80 Kg/h	120 Kg/h
Длинные макароны производительность	50 Kg/h	70 Kg/h

RST 160

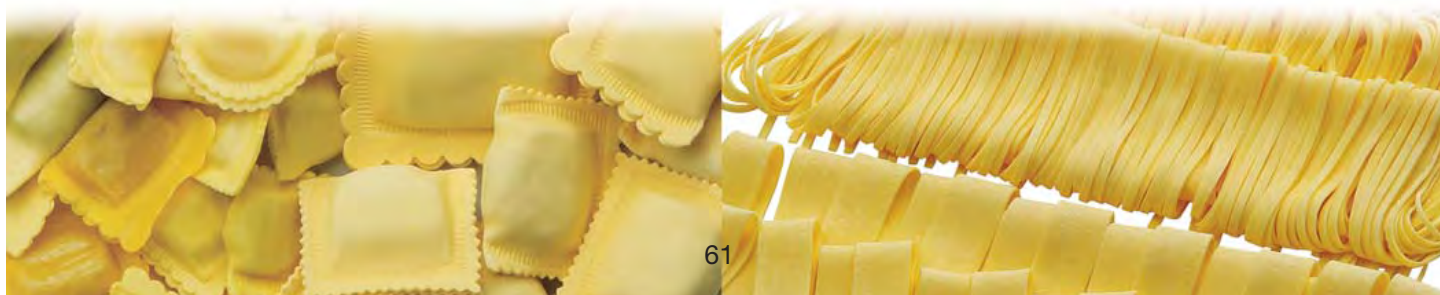
Ripieno Continuo



RST160 a ripieno continuo, come la **RST160**, è una raviolatrice a doppia sfoglia e stampi intercambiabili per la produzione di ravioli già separati.

Per i formati disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.

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



1 Particolare del sistema di alimentazione ripieno in continuo.

Caratteristiche:

- Rulli calibratori delle sfoglie con diametro 55 mm montati su cuscinetti
- Innesto rapido dello stampo nella raviolatrice
- Dotata di sistema di alimentazione ripieno in continuo per mezzo di una vite senza fine (quantità regolabile durante la lavorazione)
- Nastro trasportatore per convogliare il prodotto finito sui cestelli
- Lavorazione a doppia velocità per la produzione di ravioli e tagliatelle (se dotata di TAGLIASFOGLIA).



Dati Tecnici RST160 A RIPIENO CONTINUO



Peso senza stampi

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Larghezza sfoglia

Produzione ravioli

Capacità tramoggia ripieno

Produzione pasta lunga

150 Kg
600x1250x1800
1800 W

160 mm
90 Kg/h
5 Kg
50 Kg/h

La Monferrina

RST 160

Ripieno Continuo

 **RST160 machine with continuous filling feeding system** is, like **RST160**, a Ravioli machine working with a double pasta sheet and interchangeable moulds for the production of pre-cut ravioli.

For the available shapes, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Its operation is simple and efficient; it is made of anodized aluminium in its external structure 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:

- Calibrating rollers having a diameter of 55 mm assembled on bearings
- Fast assembly of moulds into the Ravioli machine
- Continuous filling feeding thanks to an endless screw (adjustable quantity during machine operation)
- Belt for conveying the final product on trays
- Double speed for producing ravioli and tagliatelle (if it is equipped with the PASTA SHEET CUTTING UNIT).

Technical Data

Machine weight (without moulds)	150 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1250x1800
Motor power	1800 W
Pasta sheet width	160 mm
Ravioli production	90 Kg/h
Filling hopper capacity	5 Kg
Long pasta production	50 Kg/h

 **RST160 avec système d'alimentation de la farce en continu**, comme le modèle **RST160**, est une machine à ravioli qui travaille avec une double abaisse et des moules interchangeables pour la production de ravioli déjà détachés.

Pour les formats disponibles, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

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 avec un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Caractéristiques:

- Rouleaux abaissant de la pâte 55 mm de diamètre montés aux roulements
- Enclenchement rapide du moule dans la machine à ravioli
- Alimentation en continu de la farce grâce à une vis sans fin (quantité réglable avec la machine en marche)
- Tapis roulant pour transporter le produit terminé sur les plateaux
- Travail à double vitesse pour produire les ravioli et les tagliatelles (si la machine est équipée un GROUPE DE COUPE).

Données Techniques

Poids (sans les moules)	150 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	600x1250x1800
Puissance du moteur	1800 W
Largeur de l'abaisse	160 mm
Production de Ravioli	90 Kg/h
Capacité de la trémie de la farce	5 Kg
Production de pâtes longues	50 Kg/h

 Das Modell **RST160 mit kontinuierlicher Füllung** ist ebenso wie **RST160** eine Raviolimaschine mit doppeltem Teigblatt und auswechselbaren Formen für die Herstellung von bereits getrennten Ravioli.

Für die lieferbaren Formate wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Die Betriebsweise ist einfach und effizient. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie ist mit einem Schaltfeld ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Eigenschaften:

- Kalibrierwalzen für die Teigblätter mit 55 mm Durchmesser, auf Lagern montiert
- Steckanschluss für das Einsetzen der Form in die Maschine
- Ausgestattet mit einem kontinuierlichen Beschickungssystem für die Füllung durch eine Endlosschnecke (Füllmenge bei laufender Maschine regulierbar)
- Transportband für die Beförderung des Fertigprodukts in Körbe
- Bearbeitung mit zwei Geschwindigkeitseinstellungen für die Herstellung von Ravioli und Tagliatelle (wenn mit Teigschneider ausgerüstet)

Technische Angaben

Gewicht ohne Formen	150 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	600x1250x1800
Motorleistung	1800 W
Teigplattenbreite	160 mm
Ravioliproduktion	90 Kg/h
Füllmenge Fülltrichter	5 Kg
Produktion lange Pastaformate	50 Kg/h

 **RST160 de relleno en modo continuo**, al igual que la **RST160** es una máquina para preparar raviolis de doble hoja y moldes intercambiables para producir raviolis ya separados.

Para ver las formas disponibles, consúltese el catálogo **Moldes & Trefiladoras**.

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 cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Características:

- Rodillos calibradores de las masas en hoja, de 55 mm de diámetro montados sobre cojinetes
- Acoplamiento rápido del molde en la máquina para raviolis
- Provista de sistema de alimentación de relleno en modo continuo por medio de un tornillo sin fin (cantidad regulable durante la elaboración)
- Cinta transportadora para llevar el producto acabado hasta las cestas
- Elaboración de doble velocidad para producir raviolis y tallarines anchos (si lleva CORTAHOJA).

Datos Técnicos

Peso sin moldes	150 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	600x1250x1800
Potencia del motor	1800 W
Ancho de la hoja	160 mm
Producción de raviolis	90 Kg/h
Capacidad del embudo de relleno	5 Kg
Producción de pasta larga	50 Kg/h

 Машина **RST 160 с непрерывной подачей начинки**, как модель RST160, является машиной для приготовления отдельных raviolis из двух листов и с системой сменных штампов.

Для полного ассортимента штампов смотреть на каталог «**Штампы и Матрицы**»

Она лёгкая в эксплуатации. Она сделана 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:

- калибровочные валики диаметром мм 55, смонтированные на подшипниках, для получения листа теста желаемой толщины
- система быстрой смены штампа
- система непрерывной подачи начинки путём шнека (количество начинки регулируется в рабочем режиме)
- транспортёрная лента для выхода raviolis
- двойная скорость для приготовления лапши (если машина снабжена БЛОКОМ ДЛЯ РЕЗКИ ЛАПШИ)

Технические данные

Вес машины (без штампов)	150 Kg
Габарит mm (AxBxC)	600x1250x1800
Установленная мощность	1800 W
Ширина листа теста	160 mm
Равиоли производительность	90 Kg/h
Ёмкость цилиндра для начинки	5 Kg
Длинные макароны производительность	50 Kg/h

RC140-265



RC140 e **RC265** sono macchine efficienti e veloci, studiate per produrre cappelletti pinzati in differenti formati e, in alternativa, per produrre ravioli a sfoglia singola.

Per i formati disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.

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.

Caratteristiche:

- Macchine formatrici da alimentare con sfoglia ricavabile dal cilindro PIDUE o pressa P12 (per il modello **RC140**) e da pressa P30 (per il modello **RC265**).
- Per il lavoro in linea le macchine devono essere allestite con motore inverter e controllo alimentazione sfoglia.



Esempi di abbinamento RC 140 con i due sistemi per realizzare la sfoglia di base: cilindro P2 o pressa P12.

1 RC140 con cilindro

2 RC140 con estrusore



Dati Tecnici RC140 - RC265



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione cappelletti (secondo tipologia)

Produzione ravioli (secondo tipologia)

Larghezza sfoglia

RC140

200 Kg

720x1150x1530

2300 W

da 20 Kg/h

a 36 Kg/h

da 20 Kg/h

a 45 Kg/h

140 mm

RC265

240 Kg

850x1150x1530

2300 W

da 40 Kg/h

a 110 Kg/h

da 45 Kg/h

a 120 Kg/h

265 mm

RC140-265

 **RC140** and **RC265** are very efficient machines, designed to produce pinched cappelletti in different shapes or to produce single sheet ravioli.

For all the available shapes, see [Moulds & Dies catalogue](#).

These machines' operation is simple and efficient; they are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

Characteristics:

- Forming machines to be fed with pasta sheet coming out from PIDUE cylinder or P12 press (for RC140 model) and P30 press (for RC265 model).
- For the production in line, machines must be equipped with an inverter motor and with an electrical control for pasta sheet feeding.

Technical Data

	RC140	RC265
Weight	200 Kg	240 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
Motor power	2300 W	2300 W
Cappelletti production (according to the shape)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
Ravioli production (according to the shape)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
Pasta sheet width	140 mm	265 mm

 **RC140** et **RC265** sont des machines rapides et efficaces, créées pour produire les cappelletti pincés en plusieurs formats ou pour produire les ravioli à une abaisse.

Pour les formats disponibles, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

Leur fonctionnement est simple et efficace; leur structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elles sont équipées avec un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Caractéristiques:

- Machines formatrices qui doivent être alimentées par l'abaisse qui est produite par le Cylindre PIDUE ou par la presse P12 (pour le modèle RC140) ou par la presse P30 (pour le modèle RC265).
- Pour le travail en ligne les machines doivent être équipées avec un moteur inverter et avec un contrôle de l'avancement de l'abaisse.

Données Techniques

	RC140	RC265
Poids	200 Kg	240 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
Puissance du moteur	2300 W	2300 W
Production de Cappelletti (selon le format)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
Production de Ravioli (selon le format)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
Largeur de l'abaisse	140 mm	265 mm

 **RC140** und **RC265** sind effiziente, schnelle Maschinen für die Herstellung von Teigtaschen in verschiedenen Formaten oder Ravioli aus einem einzelnen Teigblatt.

Für die lieferbaren Formate wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Eigenschaften:

- Formmaschine für die Beschickung mit Teigblättern aus der Walze PIDUE oder Presse P12 (für das Modell RC140) oder der Presse P30 (für das Modell RC265).
- Für den Betrieb in der Produktionslinie müssen die Maschinen mit Invertermotor und Kontrolle der Teigzufuhr ausgerüstet werden.

Technische Angaben

	RC140	RC265
Gewicht	200 Kg	240 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
Motorleistung	2300 W	2300 W
Produktion Cappelletti (je nach Typ)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
Produktion Ravioli (je nach Typ)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
Breite Teigplatte	140 mm	265 mm

 **RC140** y **RC265** son máquinas eficientes y rápidas, estudiadas para producir cappelletti plegados de varias formas y, como alternativa, raviolis de una hoja.

Para ver las formas disponibles, consúltese el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).

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 cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Características:

- Máquinas modeladoras alimentadas con masa en hoja sacadas del rodillo PIDUE o prensa P12 (modelo RC140) y de la prensa P30 (modelo RC265).
- Para trabajar en línea las máquinas deben ser preparadas con motor inverter y control de alimentación de la hoja.

Datos Técnicos

	RC140	RC265
Peso	200 Kg	240 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
Potencia del motor	2300 W	2300 W
Producción cappelletti (según el tipo)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
Producción raviolis (según el tipo)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
Ancho de la masa en hoja	140 mm	265 mm

 **RC140** и **RC265** являются надёжными машинами, предназначены для производства «каппеллетти» различного формата и ravioli из одного листа.

Для полного ассортимента штампов [смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Они оснащены панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

Характеристики:

- формовочные машины, для которых нужна лента теста изготовленная либо на машине PIDUE либо на прессе P12 (для модели RC140) и на прессе P30 (для модели RC265).
- Для совместной работы машины должны быть оснащены инвертором и устройством контроля скорости подачи листа теста.

Технические данные

	RC140	RC265
Вес	200 Kg	240 Kg
Габарит mm (AxBxC)	720x1150x1530	850x1150x1530
Установленная мощность	2300 W	2300 W
«Каппеллетти» производительность (в зависимости от формата)	da 20 Kg/h a 36 Kg/h	da 40 Kg/h a 110 Kg/h
Равиоли производительность (в зависимости от формата)	da 20 Kg/h a 45 Kg/h	da 45 Kg/h a 120 Kg/h
Ширина листа теста	140 mm	265 mm

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 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 «троfie», ньокки (клецок), ravioli, «каппеллетти», блинов, «каннеллони».



Linee



Linee complete, linee per spaghetti su canne, niditrici, essicatoio
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.



imperia®
dal 1932



La Monferrina®
dal 1978

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Imperia & Monferrina España
Teléfono: +34 942 60 52 72
E-mail: horequip@horequip.es
www.horequip.es

Machine Pasta

