

La Monferrina[®]

dal 1978



Catalogo Generale



La Monferrina® dal 1978

Sfogliatrici/Cilindri

Pasta Sheeters	Pag.
Laminoirs	Page
Walzmaschinen	Seite
Máquinas para preparar masa en hoja/Rodillos	Pag.
Тестораскаточные машины	Стр.

NEW PNUOVA	8 - 11
NEW NINA 170 - 250	12 - 15
NEW CILINDRO 170 - 420	16 - 19
PIDUE	20 - 23
P2 PLEASURE	24 - 27

MULTIPASTA	28 - 31
------------	---------

Trafile Standard

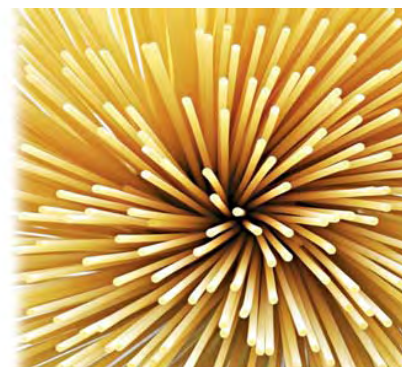
Per Estrusori

Standard dies for extruders	Pag.
Filières standard pour presses	Page
Matrizen standarf für Pressen	Seite
Moldes estándar para extrusoras	Pag.
Матрицы стандарт для Прессы	Стр.
	32 - 33

Estrusori

Extruders	Pag.
Presses	Page
Pressen	Seite
Extrusoras	Pag.
Прессы	Стр.

NEW DOLLY	35 - 35
P3 - P6 - P12	36 - 39
P50	40 - 43
P100	44 - 47
P200	48 - 51





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

G2 52 - 55

Macchine per crêpes	Pag.
Crêpes machines	Pag.
Machines pour crêpes	Pag.
Crêpes-Maschine	Seite
Máquinas para crêpes	Pag.
Машины для изготовления блинов	Стр.

C1 56 - 59
C3 - C4 60 - 63

Essiccatoi EC / NG	
Dryers	Pag.
Séchoir	Pag.
Trockner	Seite
Secadero	Pag.
Сушильные шкафы	Стр.

64 - 69





Company Profile

La Monferrina[®]
dal 1978



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 Nudelmachine für den Haushalt bis zu industriellen Produktionslinien und Großanlagen, die in Italien und weltweit verkauft werden. Kurz gesagt: von 6 bis 600 kg Nudeln pro Stunde.



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

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



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

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

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



La Monferrina®

dal 1978

Qualità e tradizione italiana, dal 1978.





La Monferrina

P Nuova

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 ed è stata dotata di **nuove** griglie di protezione.

NEW



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 Multipasta

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

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa 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). 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.

5 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.

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



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 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 and has been equipped with new protection grids.

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 - Multipasta

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 - 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.

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 laminar 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 et a été équipé de nouvelles grilles de protection.

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 - Multipasta

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 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.

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 und wurde mit neuen Schutzgittern ausgestattet.

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

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

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 y ha sido equipado con nuevas redes de protección.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos

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

2 - Multipasta

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

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.

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 и был оснащен новыми защитными решетками.

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

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.

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

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. Le **NINA** sono state dotate di **nuove** griglie di protezione.

170



NEW



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 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.

3 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).

4 Gruppo Gnocchi

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

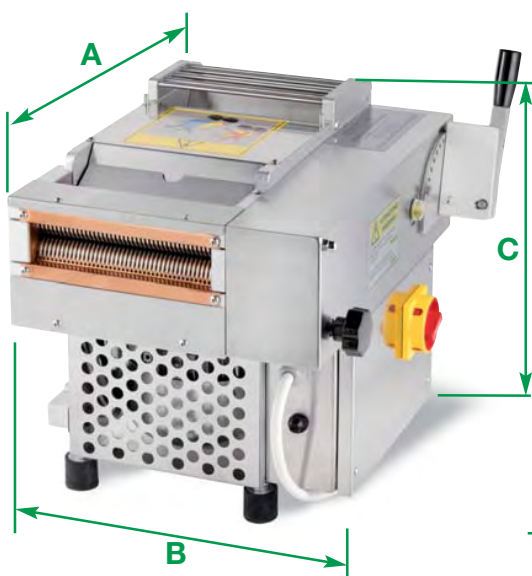
5 Gruppo Ravioli

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



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

Dati Tecnici NINA



Peso NINA 170

36,6 Kg

Peso NINA 250

46,4 Kg

Dimensioni NINA 170 (AxBxC)

380x390x380 mm

Dimensioni NINA 250 (AxBxC)

450x390x380 mm

Potenza motore

750 W

Accessori

Impastatrice capacità vasca

3 Kg

Impastatrice peso vasca

4,6 Kg

Impastatrice dimensioni

250x200x250mm

Gruppo pressa peso/produzione

14 Kg / 6 Kg

Gruppo pressa dimensioni

165x310x270 mm

Gruppo ravioli peso/produzione

11 Kg / 10 Kg

Gruppo ravioli dimensioni

200x450x350 mm

Gruppo gnocchi peso/produzione

22,2 Kg / 20 Kg

Gruppo gnocchi dimensioni

250x360x465 mm

La Monferrina

Nina



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. The **NINA** have been equipped with new protection grids.

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 - 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

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 - 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.

Technical Data

NINA 170 weight	36,6 Kg	Accessories	
NINA 250 weight	46,4 Kg	Kneading unit capacity	3 Kg
NINA 170 dimensions (AxBxC)	380x390x380 mm	Kneading unit weight	4,6 Kg
NINA 250 dimensions (AxBxC)	450x390x380 mm	Kneading unit dimensions	250x200x250mm
Motor power	750 W	Press Unit weight / production	14 Kg / 6 Kg
		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.

Les **NINA** ont été équipés de nouvelles grilles de protection.

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 - 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.

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 - 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.

Données Techniques

Poids de NINA 170	36,6 Kg	Accessories	
Poids de NINA 250	46,4 Kg	Capacité du groupe de pétrissage	3 Kg
Dimensions de NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Poids du groupe de pétrissage	4,6 Kg
Dimensions de NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Dimensions du groupe de pétrissage	250x200x250mm
Puissance du moteur	750 W	Groupe Presse poids/production	14 Kg / 6 Kg
		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.

Die **NINA** wurde mit neuen Schutzgittern ausgestattet.

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 raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplette mit Teigschneider für kurze Nudeln

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

aus unserem Sortiment verwendet werden.

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

5 - 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.

Technische Angaben

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

Los **NINA** han sido equipados con nuevas redes de protección.

Accesorios

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

2 - 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.

3 - 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.

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 - 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.

Datos Técnicos

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

NINA были оснащены новыми защитными сетками.

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 - 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

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 - 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

Технические данные

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

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 (larghezza rulli) è una macchina veloce e pratica, adatta a sfogliare la pasta in diversi spessori, anche finissimi.

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.

I **CILINDRO** sono state dotate di una **nuove** griglie di protezione.

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).

2 Multipasta

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

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa 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). Completo di coltello taglia-pasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

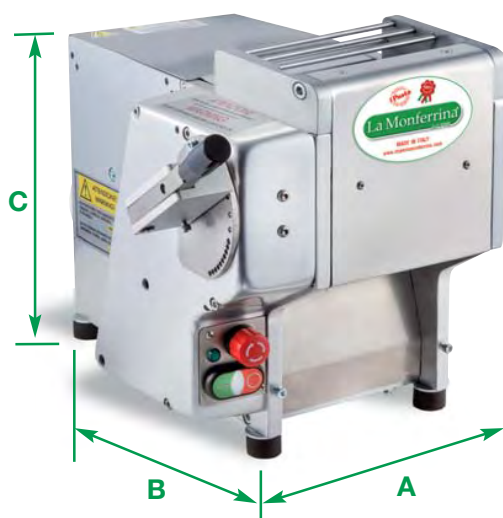
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci. L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

5 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.



Dati Tecnici CILINDRO



Peso CILINDRO 170

Dimensioni CILINDRO 170 (AxBxC)

Peso CILINDRO 420

Dimensioni CILINDRO 420 (AxBxC)

Potenza motore CILINDRO 170

Potenza motore CILINDRO 420

50 Kg

380x500x420 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

La Monferrina

Cilindro



CILINDRO 420 is a pasta sheeter 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) are fast and practical pasta sheeters that can sheet pasta in different thicknesses, even very thin ones. **CILINDRO** have been equipped with a new protection grille.

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.

The **CILINDRO** have been equipped with new protection grids.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit mm170 Tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm).

2 - Multipasta 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 - 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.

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 420 weight	106 Kg	Ravioli Unit dimensions	280x560x300 mm
CILINDRO 420 dimensions (AxBxC)	630x330x470 mm	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Motor power CILINDRO 170	900 W	Tagliatelle Unit dimensions	240x245x115 mm
Motor power CILINDRO 420	1100 W	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchi Unit dimensions	210x330x525 mm
		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 laminer la pâte (pour pizza aussi) à épaisseur réglable.

Le **CYLINDRE 170** mm (largeur des rouleaux) sont des machines pratiques et qui travaillent rapidement, indiquées pour laminer la pâte en différents épaisseurs, même très fins. Les **CYLINDRE** ont été équipés d'une nouvelle grille de protection.

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.

Les **CYLINDRE** ont été équipés de nouvelles grilles de protection.

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).

2 - Multipasta 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 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.

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 420	106 Kg	Groupe Ravioli dimensions	280x560x300 mm
Dimensions du CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Puissance du moteur CILINDRO 170	900 W	Groupe Tagliatelle dimensions	240x245x115 mm
Puissance du moteur CILINDRO 420	1100 W	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Groupe Gnocchi dimensions	210x330x525 mm
		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 (Walzenbreite) sind schnelle, praktische Maschinen für das Ausrollen des Teigs in verschiedenen Dicken, auch hauchdünn. **CILINDRO** wurden mit einem neuen Schutzgitter ausgestattet.

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. Die **CILINDRO** wurde mit neuen Schutzgittern ausgestattet.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe mm170 Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm).

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

3 - Pressegruppe 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.

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 420	106 Kg	Ravioligruppe Größe	280x560x300 mm
Abmessungen CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Tagliatellegruppe Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Motorleistung CILINDRO 170	900 W	Tagliatellegruppe Größe	240x245x115 mm
Motorleistung CILINDRO 420	1100 W	Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchiaufsatz Größe	210x330x525 mm
		Pressegruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		Pressegruppe 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 (ancho de los rodillos) son máquinas rápidas y prácticas, ideales para preparar la pasta en varios espesores, incluso muy finos. Los **CILINDRO** han sido equipados con una nueva rejilla de protección.

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. Los **CILINDRO** han sido equipados con nuevas redes de protección.

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).

2 - Multipasta

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

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.

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 420	106 Kg	Grupo raviolis tamaño	280x560x300 mm
Tamaño CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Grupo corte peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Potencia del motor CILINDRO 170	900 W	Grupo corte tamaño	240x245x115 mm
Potencia del motor CILINDRO 420	1100 W	Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Grupo ñoquis tamaño	210x330x525 mm
		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 340) являются надёжными тестораскаточными машинами для производства лист теста различной толщины. **CILINDRO** оснащены новой защитной решеткой.

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. **CILINDRO** были оснащены новыми защитными сетками.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши мм170 Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и пappарделле (12 mm). **2 - Блок для приготовления ravioli** Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...)

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.


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

La Monferrina

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 Multipasta

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

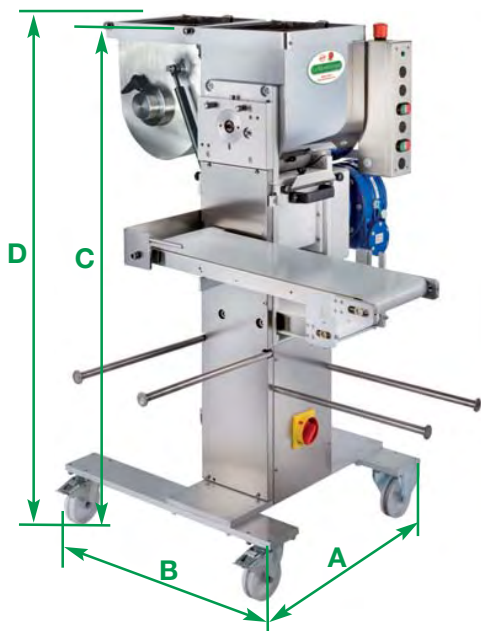
3 Gruppo Gnocchi

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.



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)	860x1093x1365 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.

Technical Data

Single Vat weight / capacity	143 / 12 Kg	Production	
Single Vat dimensions (AxBxC)	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.

Données Techniques

Poids/capacité du modèle à bac individuel	143 / 12 Kg	Production	
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxC)	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 raueren 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.

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)	860xx1093x1365 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 extrusor 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 - Cortahoja

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.

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)	860xx1093x1365 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 extruida 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 raviolis Позволяет приготовить raviolis, 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.

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)	860xx1093x1365 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 trafila. La raviolatrice a stampi intercambiabili permette di realizzare ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Vasca
estrusore



Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

Raviolatrice



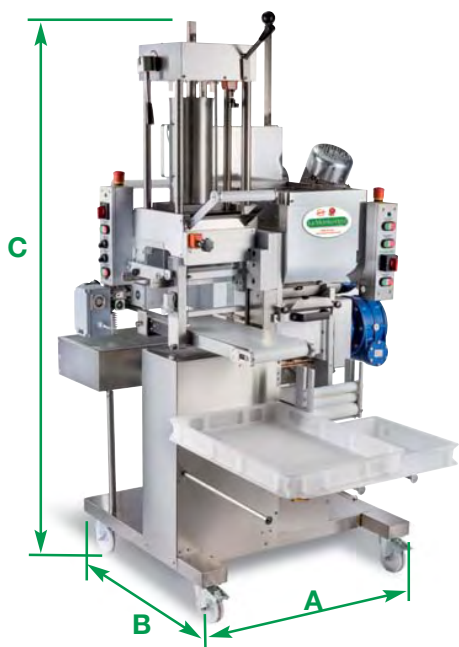
Raviolatrice a stampi intercambiabili

Vasca estrusore (su versione **P2 PLEASURE vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafila (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**

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.

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.

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 Teigknetter, 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.

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 raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Lieferbare 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.

Accesorios

1 - Corte automático de tallarines anchos

2 - Cubeta del extrusor (en versión P2 PELASURE 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.

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

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, CILINDRI, 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

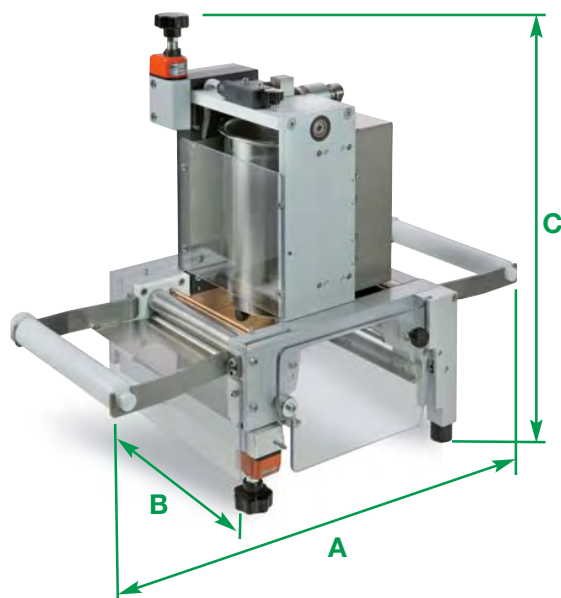
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

Per la gamma completa dei formati 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, CILINDRI, 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 dimensions, 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, CILINDRI, 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 formats, 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 doppelem 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 Nudemaschinen PNUOVA, CILINDRI, 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 Formaten 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, CILINDRI, 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 formatos, consultese 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, CILINDRI, 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: мм 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
Ньокки производительность	15/18 Kg/h

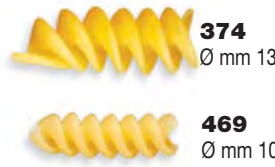
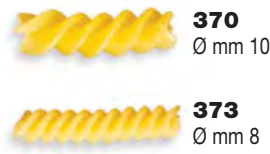
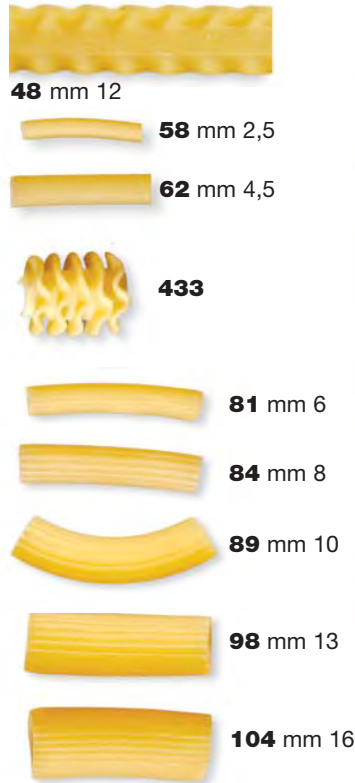
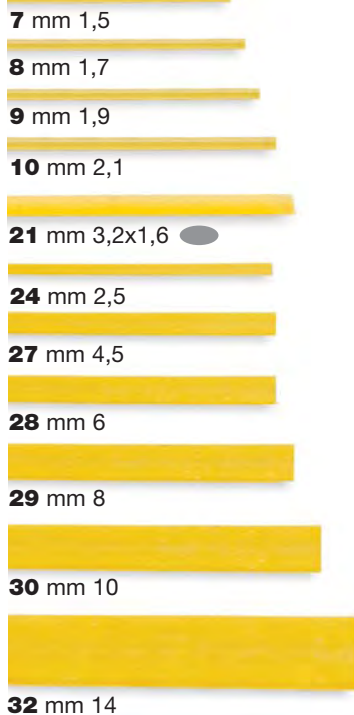
*в зависимости от машины, к которой присоединяется насадка


Trafile Standard


(DOLLY - P3 - P6 - P12)




SFOGLIA mm 170 - SFOGLIA mm 100




 Le **Trafile Standard** (in metallo) in dotazione agli **Estrusori** di Dolly, P3, P6, P12 sono **quattro (4)** a scelta tra le sopra riportate. Per altre trafile su richiesta, vedere il catalogo **Stampi & Trafile**.

 The **Standard Dies** (in metal) supplied to the **Extruders** of Dolly, P3, P6, P12 are **four (4)** to be chosen from the above. For other dies on request, see the **Stampi & Trafile** catalog.

 Le **Filières Standard** (en métal) fourni aux **Presses** de Dolly, P3, P6, P12 est de **quatre (4)** à choisir parmi ceux ci-dessus. Pour d'autres filières sur demande, voir le catalogue **Stampi & Trafile**.

 Die den **Pressen Standard-Matrizen** (in Metall) von Dolly, P3, P6, P12 sind **vier (4)**, die aus den obigen ausgewählt werden. Weitere Matrizen auf Anfrage finden Sie im Katalog **Stampi & Trafile**.

 El **Moldes** (pasta extruida) en metal **Estándar** suministrado a los **Extrusores** de Dolly, P3, P6, P12son **cuatro (4)** para ser elegidos entre los anteriores. Para otras moldes bajo pedido, ver el catálogo de **Stampi & Trafile**.


 Стандартные матрицы, (ИЗ МЕТАЛЛА) подаваемые в экструдеры, (Dolly, P3, P6, P12) - **четыре (4)**, которые должны быть выбраны из вышеперечисленного. Для других матриц по запросу см. Каталог «**Stampi & Trafile**».

Tabella riassuntiva Trafile Standard

Summary table - Tableau récapitulatif - Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12
	Sfoglia	100	✓	✓		
	Sfoglia	170	✓	✓	✓	✓
7	Spaghetti	1,5	✓	✓	✓	✓
8	Spaghetti	1,7	✓	✓	✓	✓
9	Spaghetti	1,9	✓	✓	✓	✓
10	Spaghetti	2,1	✓	✓	✓	✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓	✓	✓	✓
24	Tagliolini	2,5	✓	✓	✓	✓
27	Tagliatelle	4,5	✓	✓	✓	✓
28	Tagliatelle	6	✓	✓	✓	✓
29	Fettuccine	8	✓	✓	✓	✓
30	Fettuccine	10	✓	✓	✓	✓
32	Pappardelle	14	✓	✓	✓	✓
48	Reginette	12	✓	✓	✓	✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓	✓	✓	✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓	✓	✓	✓
81	Sedanini rigati	6	✓	✓	✓	✓
84	Sedanini rigati	8	✓	✓	✓	✓
89	Rigatoni	10	✓	✓	✓	✓
98	Rigatoni	13	✓	✓	✓	✓
104	Rigatoni	16	✓	✓	✓	✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓	✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	Ø 10	✓	✓	✓	✓
373	Fusilli (3 principi)	Ø 8	✓	✓	✓	✓
374	Fusilli (2 principi)	Ø 13	✓	✓	✓	✓
469	Fusilli (2 principi)	Ø 10	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓	✓	✓	✓
420	Gemelli	Ø 9	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓
433	Radiator	19	✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	Ø 9	✓	✓	✓	✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓	✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓

La gamma completa degli stampi e trafile è sul catalogo

Stampi & Trafile (disponibile su richiesta)

The complete range of moulds and dies is on the catalog

Stampi & Trafile (available on request)

La gamme complète des moules est sur le catalogue

Stampi & Trafile (disponible sur demande)

Das komplette Matrizen finden Sie im Katalog

Stampi & Trafile (auf Anfrage erhältlich)

La gama completa de moldes está en el catálogo

Stampi & Trafile (a petición)

Полный ассортимент штампов и матриц находится в каталоге


Stampi & Trafile (поставляемый по просьбе)



La Monferrina

Dolly

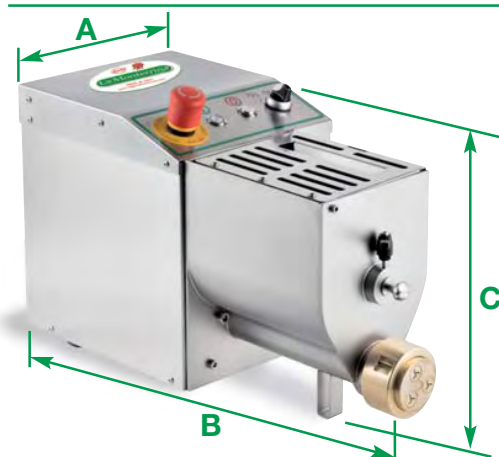


 **DOLLY** è una macchina da banco piccola, compatta e affidabile, adatta sia ai ristoranti che a chi ama la buona pasta fatta in casa.

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

Trafile Standard pag.32



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		

Standard Dies Pag.32



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		

Filières Standard Page 32



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		

Standard-Matrizen Seite 32



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		

Moldes Estándar Pag.32



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		

Стандартные матрицы Стр.32

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 trafila.

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 trafile disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Accessori

1 Gruppo Ravioli P3

2 Multipasta P6 e P12

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 P3, P6 e P12

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

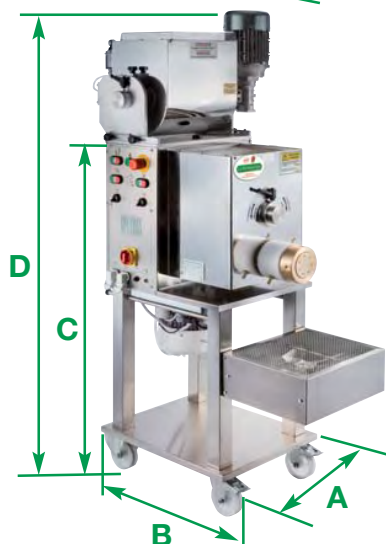
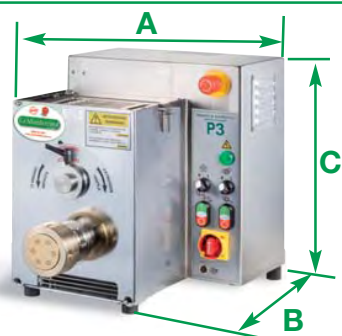
4 Gruppo Ravioli

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.

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



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

Trafile Standard pag.32

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 Multipasta 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 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.

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

Standard Dies

Pag.32



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 - Multipasta 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.

L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés même sur d'autres machines de notre production.

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

Filières Standard

Page 32



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 - Multipasta 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 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.

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

Standard-Matrizen Seite 32



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 - Multipasta 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.

El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

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

Moldes Estándar Pag.32



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 панелями 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.

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

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

Стандартные матрицы Стр.32

La Monferrina

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.

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.



Dati Tecnici P50



Peso

208 Kg

Dimensioni mm (AxBxC)

650x1230x1770

Potenza motore

3 motori trifase

Motore 1

1800 W

Motore 2

900 W

Motore 3

900 W

Capacità vasca impastatrice

14 Kg

Produzione pasta

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. 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
 - 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.

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. 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
 - 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.

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. 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
 - Wasserkühlung für Pressekopf und Matrize

Zubehör

1 - Matrizen

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

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

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. 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
 - 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.

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. Она лёгкая в эксплуатации. Она полностью сделана из нержавеющей стали. Она оснащена панелей 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
 - 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.

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

La Monferrina

P100

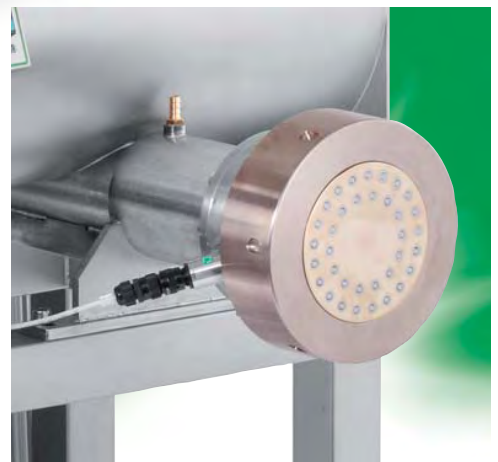


P100 è una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola.

È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga. 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 trafila
- Ribaltamento Vasca superiore con sistema pneumatico



Accessori

1 Trafile

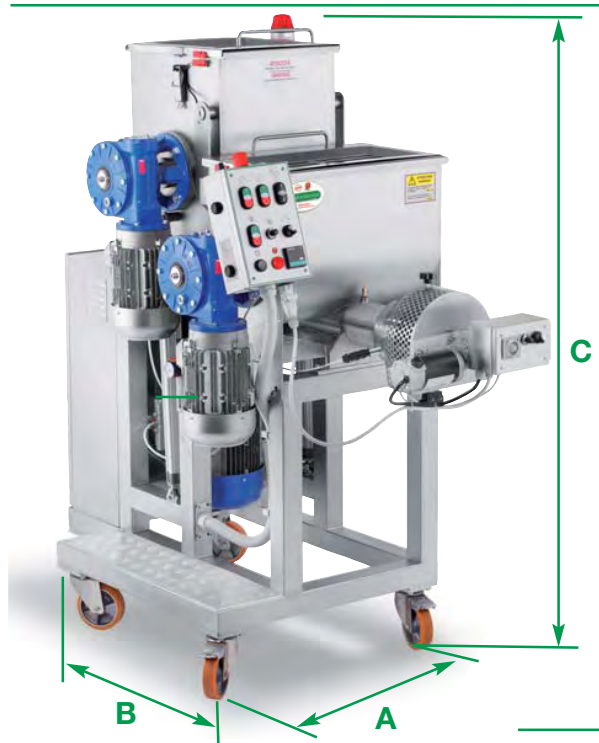
Sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

2 Arrotolatore sfoglia

Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.



Dati Tecnici P100



Peso	372 Kg
Dimensioni mm (AxBxC)	815x1600x1600
Potenza motore	
3 motori trifase	
Motore 1	4000 W
Motore 2	1800 W
Motore 3	1800 W
Capacità vasca impastatrice	30 Kg
Produzione pasta	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.

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.

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.

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.

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.

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 Pressekopf und Matrize
 - Automatisches, pneumatisches Kippen des oberen Mischbehälters

Zubehör

1 - Matrizen

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

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

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.

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.

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.

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.


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

La Monferrina

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.

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 (vasca superiore impastatrice 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



- Pompa a vuoto con manometro (opzionale)



- 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.

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 vat (upper kneading 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 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.

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 (le bac supérieur de Pétrissage 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.

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 Wanne (obere Knetwanne 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. 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 (la cubeta superior amasadora 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 панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

Состоит из:

- двойной бак (верхний тестомес 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

La Monferrina

G2



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

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.

G2 è dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Gruppi

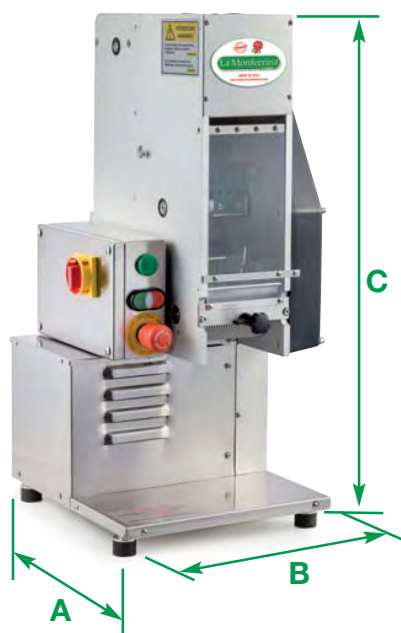
La tecnologia di queste macchine si riscontra anche nei singoli gruppi gnocchi realizzati modularmente in modo da essere applicabili anche ad altre macchine La Monferrina.

Gruppo Gnocchi a pressione

abbinabile alle macchine P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6, P12.



Dati Tecnici G2



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione gnocchi

**G2
pistone**

43 kg

320x370x850

0,8 kW

15/18 kg/h



G2 is a piston-fed gnocchi making machine. The machine presses and extrudes the dough without modifying its structure.
RAW MATERIAL: potatoes, flour and other flavourings
 Their use is simple and reliable; their external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with dough are made in stainless steel. They are provided with control panel and respect all accident prevention regulations in force.
 The technology of these machines is also available for the separate gnocchi sets which are designed so to be coupled to other La Monferrina machines.
Piston-fed gnocchi set to be coupled to machines P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 and P12.
 Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

Technical Data

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



Le modèle **G2** est une machine pour la production de gnocchi avec l'alimentation à piston.
 Cette machine presse et extrude le mélange sans en modifier la structure.
 Matière Première : pommes de terres, farines et d'autres arômes.
 Le fonctionnement de ces machines est simple et efficace. Elles ont une structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elles sont douées d'un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.
 Pour la production de gnocchi, nous proposons aussi des groupes qui s'enclenchent même sur d'autres machines de La Monferrina.
Groupe Gnocchi à pression Il peut être combiné avec les machines PNUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 et P12.
 L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés aussi avec d'autres machines de notre production.

Données Techniques

Poids Dimensions mm (AxBxC) Puissance du moteur Production de gnocchi	G2 piston system 43 kg 320x370x850 0,8 kW 15/18 kg/h
--	---



G2 ist auch eine Gnocchi-Maschine, jedoch mit Kolbenzufuhr. Diese Maschine presst den Teig in Strängen, ohne dabei seine Struktur zu verändern.
ROHSTOFFE: Kartoffeln, Mehl und andere aromatische Zutaten.
 Ihr Betrieb ist einfach und effizient; sie haben ein Gehäuse aus anodisiertem Aluminium, und die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl. Sie sind mit einer Schalttafel ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallverhütungsvorschriften
 Die Technologie dieser Maschinen findet man auch in den einzelnen Gnocchi-Gruppen wieder, die als Module konzipiert sind, sodass sie auch bei anderen Maschinen von La Monferrina eingesetzt werden können.
Gnocchi-Gruppe mit Druckförderung kombinierbar mit den Maschinen P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 und P12.
 Das Einsetzen der Zubehörteile ist einfach und praktisch. Einige Gruppen können auch bei anderen von uns hergestellten Maschinen verwendet werden.

Technische Daten

Gewicht Abmessungen mm (AxBxC) Motorleistung Gnocchi-Produktion	G2 piston system 43 kg 320x370x850 0,8 kW 15/18 kg/h
--	---



G2 es siempre una máquina para ñoquis con alimentación de pistón. Prensa y estrude la masa sin modificar la estructura, por lo tanto es ideal para obtener ñoquis muy tiernos.

MATERIA PRIMA: patatas, harina y otros aromas.

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

La tecnología de estas máquinas se encuentra también en los singolos grupos hechos para ser adaptables a otras máquinas La Monferrina.

Grupo ñoquis con alimentación de pistón acopable a máquinas P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 y P12.

El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

Datos Técnicos

	G2
	piston system
Peso total	43 kg
Tamaño mm (AxBxC)	320x370x850
Potencia del motor	0,8 kW
Producción ñoquis	15/18 kg/h



Машина **G2** производит ньокки с системой поршневой подачи теста и пригодна к использованию мягкого теста, изготовленного из варёной картошки и муки.

Они лёгкие в эксплуатации. Они сделаны из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктом сделаны из нержавеющей стали. Они снабжены пультом управления и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Для производства ньокки предлагаются также насадки, которые используются на разных машинах нашего ассортимента .

Насадка для приготовления ньокки (поршневая система) используется на машинах P.NUOVA, CILINDRI, NINA, P3, P6 и P12.

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

Технические данные


	G2
	piston system
Вес	43 kg
Габарит mm (AxBxC)	320x370x850
Установленная мощность	0,8 kW
Производительность ньокки	15/18 kg/h

160/200

La Monferrina

C1 crêpes



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

La macchina per **crêpes tonde** è disponibile in due versioni Ø mm 195 e Ø mm 320.

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

La macchina è dotata di un contenitore per pastella con capacità 3 lt, rullo di cottura protetto da una griglia, pannello comandi composto da un selettore di funzione e un display digitale per impostare e mantenere costante la temperatura del rullo.

320



1 Particolare rullo riscaldatore
C1 crêpes rettangolari

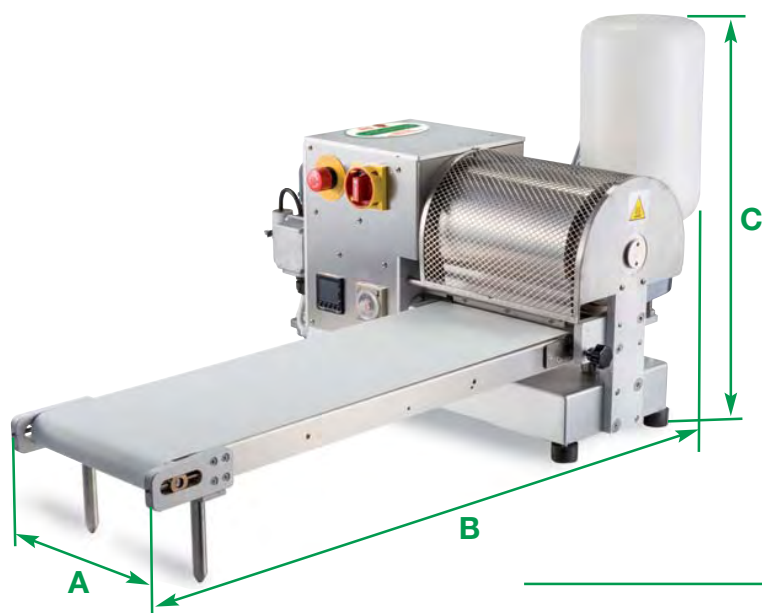


Larghezza vaschetta
 crêpes rettangolari:
 160 mm e 200 mm

2 Particolare rullo riscaldatore
C1 crêpes tonde



Dati Tecnici C1



160 / 200 / Ø195

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

Ø320

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

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

C1 crêpes



Models **C1** are automatic crepes making machines for the production of round and rectangular crepes with different ingredients: sweet, salty, with whole-meal flour, etc.

The round crêpes machine is available in two versions: Ø 195 mm and Ø 320 mm.

The rectangular crepes making machine produces a crepes belt mm.160 / mm.200 wide and cutting length is adjustable through a timer (minimum length is 20 mm.)

The machine is equipped with a 3 litres capacity batter tank, cooking drum protected by a metallic grid, main control panel equipped with a working selector and a digital display to set and keep constant the cooking drum temperature.

Technical Data

160 / 200 / Ø195

Weight

40 kg

Dimensions (AxBxC)

420x1000x490

Installed power

3.300 W

Production of rectangular crêpes

80 m/h

Production of round crêpes

300 pz/h

Ø320

Weight

57 kg

Dimensions (AxBxC)

750x1000x490

Installed power

4.200 W

Production of round crêpes

230 pz/h



Les modèles **C1** sont des machines automatiques pour la production de crêpes rondes et rectangulières qui Vous permettent d'utiliser plusieurs ingrédients: douces, salées, avec des farines integrales, etc..

La machine à crêpes rondes est disponible en deux versions: Ø 195 mm et Ø 320 mm.

La machine à crêpes rectangulières produit une bande de mm.160 / mm.200 de largeur, avec une longueur réglable grâce à un temporisateur (longueur minimale de mm. 20).

La machine est équipée avec un récipient pour mélange qui a une capacité de 3 litres, un rouleau de cuisson protégé par une grille, un tableau de commande composé par un sélecteur de fonction et un visuel digital pour choisir et maintenir constante la température du rouleau.

Données Techniques

160 / 200 / Ø195

Poids

40 kg

Dimensions (AxBxC)

420x1000x490

Puissance du moteur

3.300 W

Production de Crêpes en bande

80 m/h

Production de Crêpes rondes

300 pz/h

Ø320

Poids

57 kg

Dimensions (AxBxC)

750x1000x490

Puissance du moteur

4.200 W

Production de Crêpes rondes

230 pz/h



Die Modelle **C1** sind automatische Maschinen zur Herstellung von runden und rechteckigen Crêpes mit verschiedenen Zutaten: süße, gesalzen-herzhafte, mit Vollkornmehlen, etc.

Die runde Crêpes-Maschine ist in zwei Ausführungen erhältlich: Ø 195 mm und Ø 320 mm.

Die Maschine für rechteckige Crêpes stellt ein Teigband von mm.160 / mm.200 Breite und durch einen Zeitgeber regulierbarer Länge her (Mindestlänge 20 mm).

Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 3 Liter, ausgestattet; außerdem mit einer durch ein Gitter geschützten Backwalze, einer Schalttafel mit Funktionsschalter und digitalem Display, um die Temperatur der Walze einzustellen und konstant zu halten.

Technische Angaben

160 / 200 / Ø195

Gewicht

40 kg

Abmessungen (AxBxC)

420x1000x490

Motorleistung

3.300 W

Crêpe-Band-Produktion

80 m/h

Produktion runder Crêpes

300 pz/h

Ø320

Gewicht

57 kg

Abmessungen (AxBxC)

750x1000x490

Motorleistung

4.200 W

Produktion runder Crêpes

230 pz/h



Los modelos **C1** son máquinas automáticas para la producción de crepes, cuadras y redondas, con la posibilidad de producir todos los tipos de crepes dulces, saladas, con harinas integrales, ecc.

La máquina de crêpes redondos está disponible en dos versiones: Ø 195 mm y Ø 320 mm.

La máquina para crepes cuadras produce una cinta con ancho de mm.160 / mm.200 y largo determinado por un temporizador (largo mínimo 20mm)

La máquina lleva un contenedor para la masa de crepes con capacidad de 3 litros, rodillo cocinador protegido por una grilla, cuadro de mandos con selector de función y display digital para seleccionar y conservar la temperatura del rodillo.

Datos Técnicos

160 / 200 / Ø195

Peso total

40 kg

Tamaño (AxBxC)

420x1000x490

Potencia del motor

3.300 W

Producción crepes cuadras

80 m/h

Producción crepes redondas

300 pz/h

Ø320

Peso total

57 kg

Tamaño (AxBxC)

750x1000x490

Potencia del motor

4.200 W

Producción crepes redondas

230 pz/h



Машины серии **C1** - автоматические машины для изготовления блинов круглой или прямоугольной формы, различных видов (от складных до острых) и из муки любого сорта.

Круглая машина для блинчиков выпускается в двух вариантах: Ø 195 мм и Ø 320 мм.

Модель для прямоугольных блинов производит денту шириной mm.160 / mm.200; длина регулируется путём таймера (от мм 20 и более).

Машина состоит из бачка для теста ёмкостью 3 литров, жарочного барабана с защитной сеткой, пульта управления с селектором функции и цифровым дисплеем для контроля температуры барабана.

Технические данные

160 / 200 / Ø195

Вес

40 kg

Габарит (AxBxC)

420x1000x490

Установленная мощность

3.300 W

Производительность прямоугольных блинов

80 m/h

Производительность круглых блинов

300 pz/h

Ø320

Вес

57 kg

Габарит (AxBxC)

750x1000x490

Установленная мощность

4.200 W

Производительность круглых блинов

230 pz/h

C3-C4 crêpes



Il modello **C3** è una macchina per la produzione di crepes tonde di diametro diverso secondo le esigenze del cliente, destinata a laboratori per produzioni elevate.

La macchina è dotata di un contenitore pastella di capacità 50 litri, dal quale il prodotto viene portato alla macchina tramite pompa dosatrice.

Il rullo di cottura possiede un variatore di giri controllato da inverter per la regolazione della velocità di produzione.

La temperatura del rullo è regolabile, fino a un massimo di 350 gradi C.

La macchina è completa di cappa di aspirazione per espulsione vapore.

La macchina è costruita in acciaio inox e alluminio EN AW 6082 T6.

Il quadro elettrico è posto a bordo macchina ed è costruito secondo le norme vigenti.



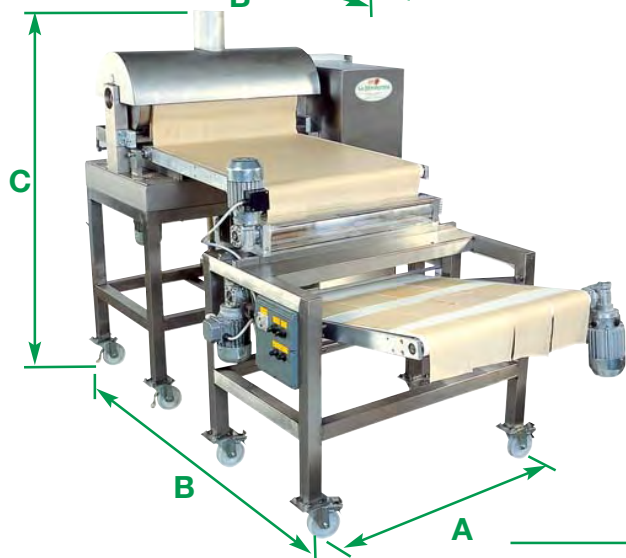
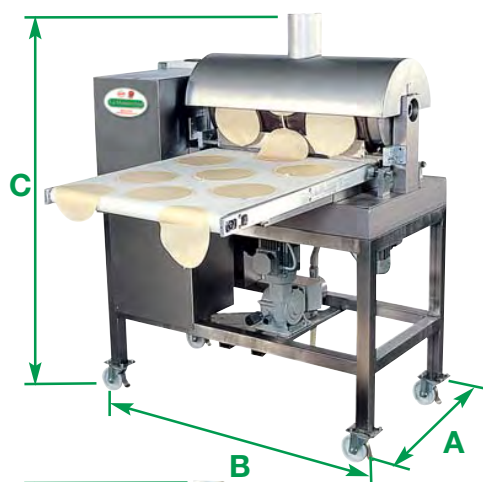
Il modello **C4** è una macchina per la produzione di crepes a nastro di larghezza mm 640, destinata a laboratori per produzioni elevate. La macchina è dotata di un contenitore pastella di capacità 50 litri, dal quale il prodotto viene portato alla macchina tramite pompa dosatrice. Il rullo di cottura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

La macchina si completa con un GRUPPO DI TAGLIO che permette di tagliare il foglio di mm 640 in senso longitudinale e trasversale.

Il taglio longitudinale è regolabile manualmente, mentre quello trasversale si regola elettricamente, in modo da ottenere crepes quadrate o rettangolari di diverse dimensioni.



Dati Tecnici C3 - C4



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza

Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)

Diametro crêpes tonde

Produzione crêpes a nastro

**C3
tonde**

378 Kg

1300x1180x1371

28 KW

1200/2300 pz/h

100/550 mm

-

**C4
a nastro**

471 Kg

2100x1180x1371

28 KW

-

-

120/150 mt/h

C3-C4 crêpes



Model **C3** is a machine for the production of round crepes having a different diameter according to customer need, aimed at fresh pasta laboratories looking for high outputs.

The machine is equipped with a 50 litres capacity batter tank and the product is transported to the machine through a dosing pump.

The cooking drum is controlled by a speed inverter to set the production speed.

Cooking drum temperature is adjustable, till a maximum of 350° C. The machine is provided with an exhaust hood to eject steam. Machine is manufactured in stainless steel and aluminium EN AW 6082 T6.

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

Model **C4** is a machine for production of a strip of crepes having a width of mm. 640, aimed at fresh pasta laboratories looking for high outputs.

The machine is equipped with a 50 litres capacity batter tank and the product is transported to the machine through a dosing pump. The cooking drum is controlled by a speed inverter to set the production speed.

Cooking drum temperature is adjustable, till a maximum of 350° C.

The machine is provided with an exhaust hood to eject steam. Machine is manufactured in stainless steel and aluminium EN AW 6082 T6. The control panel is at machine side and it is manufactured in respect of all accident prevention regulations in force.

The machine is completed by a CUTTING UNIT which permits to cut the 640 mm. strip longitudinally and transversally.

The longitudinal cut is adjusted manually, the transversal cut is set electronically, so to obtain square or rectangular crepes in different sizes.

Technical Data

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



Le modèle **C3** est une machine pour la production de crêpes rondes ayant des diamètres différent, selon les exigences du client; cette machine est destinée aux laboratoires qui nécessitent de faire des hautes productions .

La machine est équipée par un récipient de mélange qui a une capacité de 50 litres; le produit est conduit à la machine par moyen d'une pompe de dosage.

Le rouleau de cuisson est doué d'un variateur de tours qui est contrôlé par un inverter qui règle la vitesse de production.

La température du rouleau peut être changée jusqu'à un maximum de 350 degrés C

La machine se complète avec un manteau d'aspiration pour l'expulsion du vapeur et est construite en acier inox et en aluminium EN AW 6082 T6. Le tableau électrique se trouve sur la machine et il est construit suivant les normes en vigueur.

Le modèle **C4** est une machine pour la production de crêpes en bande avec une largeur de 640 mm; cette machine est destinée aux laboratoires qui nécessitent de faire des hautes productions.

La machine est équipée par un récipient de mélange qui a une capacité de 50 litres; le produit est conduit à la machine par moyen d'une pompe de dosage.

Le rouleau de cuisson est doué d'un variateur de tours qui est contrôlé par un inverter qui règle la vitesse de production.

La température du rouleau peut être changée jusqu'à un maximum de 350 degrés C.

La machine se compose par un manteau d'aspiration pour l'expulsion du vapeur.

La machine a est construite en acier inox et en aluminium EN AW 6082 T6.

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

La machine comprend aussi un GROUPE DE COUPE qui permet de couper la bande de 640 mm. soit longitudinalement que transversalement. La coupe longitudinale est réglable à la main, alors que la coupe transversale se règle électriquement; ainsi, on peut obtenir des crêpes carrées ou rectangulaires ayant des dimensions différentes.

Données Techniques

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



Das Modell **C3** ist eine Maschine zur Herstellung von runden Crêpes mit unterschiedlichen Durchmesser, je nach den Anforderungen des Kunden, für Laboratorien mit hoher Produktionsleistung.

Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 50 Liter, ausgestattet, von dem das Produkt mittels Dosierpumpe zur Maschine geleitet wird.

Die Backwalze hat einen Drehzahlregler, der von einem Inverter für die Regulierung der Produktionsgeschwindigkeit gesteuert wird.

Die Temperatur der Walze ist regulierbar, bis zu einem Höchstwert von 350 Grad C.

Die Maschine ist inklusiv Abzugshaube zur Dampfausstoßung.

Die Maschine ist aus Edelstahl und Aluminium EN AW 6082 T6.

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

Das Modell **C4** ist eine Maschine zur Herstellung von Crêpe-Teigbändern mit einer Breite von 640 mm für Laboratorien mit hoher Produktionsleistung.

Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 50 Liter, ausgestattet, von dem das Produkt mittels Dosierpumpe zur Maschine geleitet wird.

Die Backwalze hat einen Drehzahlregler, der von einem Inverter für die Regulierung der Produktionsgeschwindigkeit gesteuert wird.

Die Temperatur der Walze ist regulierbar, bis zu einem Höchstwert von 350 Grad C.

Die Maschine ist inklusiv Abzugshaube zur Dampfausstoßung. Die Maschine ist aus Edelstahl und Aluminium EN AW 6082 T6.

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

Technische Angaben

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



El modelo **C3** es una máquina para la producción de crepes redondas de diámetro según el pedido del cliente. La máquina está hecha para laboratorios de pastas alimenticia frescas de mediana y elevada producción.

La máquina lleva un contenedor para la masa de las crepes quien contiene 50 litros y desde el cual el producto, a través de una bomba, se carga a la máquina.

El rodillo de cocción tiene un botón para regular la velocidad de producción.

La temperatura del rodillo es regulable hasta un máximo de 350°C.

La máquina está construida en acero inoxidable y aluminio EN AW 6082 T6 .

El cuadro de mandos eléctricos está puesto al lado de la máquina y cumple con las con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

El modelo C4 es una máquina para la producción de crepes de cinta .

La **C4** produce una cinta de crepes de mm 640 de ancho. La máquina está hecha para laboratorios de pastas alimenticia frescas que necesitan producciones elevadas.

La máquina lleva un contenedor para la masa de las crepes quien contiene 50 litros y desde el cual el producto, a través de una bomba, se carga a la máquina. El rodillo de cocción tiene un botón para regular la velocidad de producción y tiene

La temperatura del rodillo es regulable hasta un máximo de 350°C.

La máquina está construida en acero inoxidable y aluminio EN AW 6082 T6 .

El cuadro de mandos está puesto al lado de la máquina y cumple con las con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales. El corte a lo largo es determinado por un mando electrónico mientras el corte longitudinal se regula manualmente así que se puede obtener crepes cuadradas y rectangulares de diversas dimensiones.

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

Para el funcionamiento de la máquina es necesario un compresor de 2 Hp con contenedor de 100 litros.

Datos Técnicos

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



Машина **C3** - автоматическая машина высокой производительности для изготовления круглых блинов с диаметром по заказу клиента.

Машина снабжена баком для блинного теста ёмкостью 50 литров, с которого тесто возится на машину путём насоса.

Жарочный барабан оснащён вариатором частоты вращения для регулировки скорости работы машины.

Температура вращающегося жарочного барабана регулируется (максимально до 350 °C)

Машина снабжена вытяжным зонтом для пара.

Аппарат сделан из нержавеющей стали и алюминия TN AW 6082 T6

Пульт управления находится на борту машины и сделан в соответствии с действующими нормами.

Машина **C4** - автоматическая машина высокой производительности для изготовления прямоугольных блинов с ленты шириной мм 640

Машина снабжена баком для блинного теста ёмкостью 50 литров, с которого тесто возится на машину путём насоса.

Жарочный барабан оснащён вариатором частоты вращения для регулировки скорости работы машины.

Температура вращающегося жарочного барабана регулируется (максимально до 350 °C)

Машина снабжена вытяжным зонтом для пара.

Аппарат сделан из нержавеющей стали и алюминия TN AW 6082 T6

Пульт управления находится на борту машины и сделан в соответствии с действующими нормами.

Машина укомплектована РЕЖУЩИМ БЛОКОМ который обеспечивает продольную и поперечную резку ленты шириной мм 640.


Продольная резка регулируется вручную, а поперечная резка регулируется электронно, таким образом, чтобы получить блины разного размера.

Технические данные

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

Essicatoi EC/NG

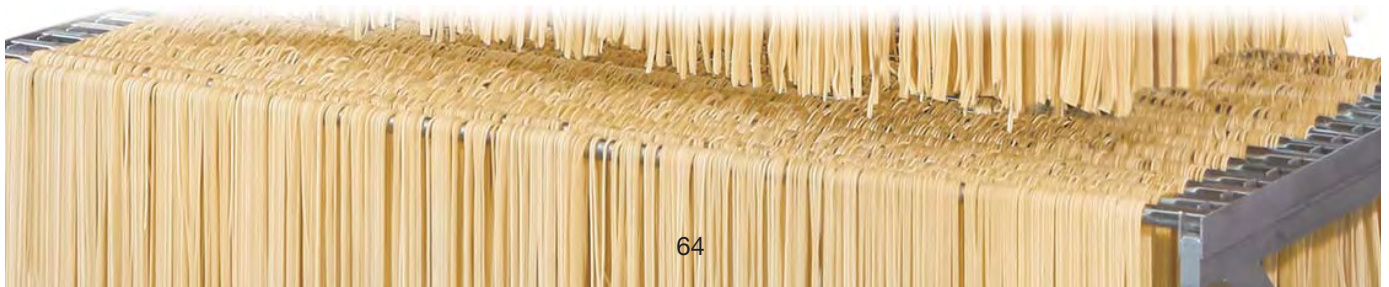


 L'**essiccatoio** è costruito in pannelli isolanti uniti ad incastro, per eliminare tutti i punti termici interni ed esterni. I pannelli sono isolati con iniezione di poliuretano e sono rivestiti in PVC.

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

L'intero ciclo di essiccazione viene controllato da sonde di umidità e temperatura.

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



Gamma

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



LCD - Particolare home

EC/NG 25



EC/NG 50



EC/NG 100



Essicatoi EC/NG

EC/NG 150



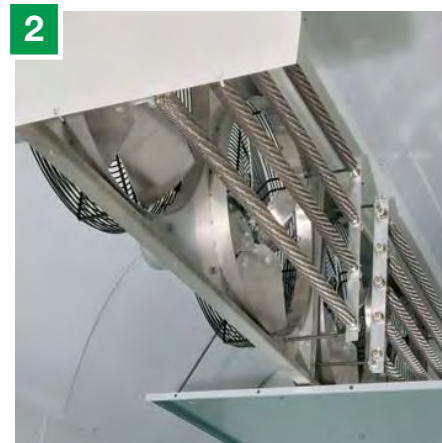
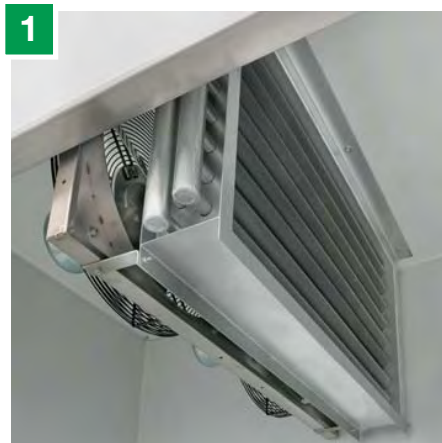
Carrello per pasta lunga
Trolley for long pasta

EC/NG 200



Tecnologia

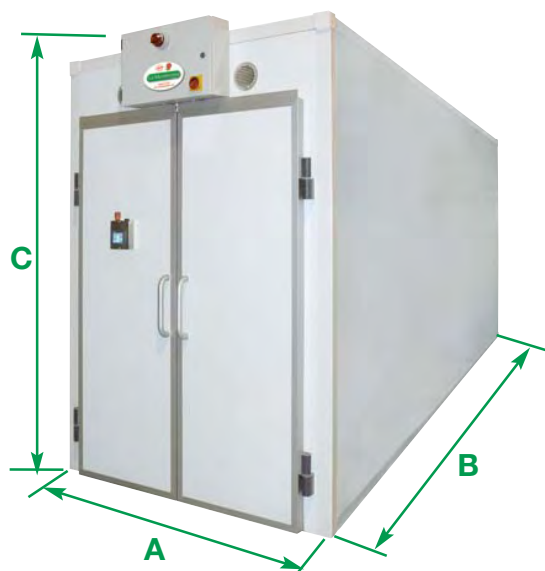
- 1** Batteria ad acqua
- 2** Resistenze elettriche
- 3** Valvole espulsione vapore
- 4** Reparto assemblaggio e controllo qualità



Dati Tecnici

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

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Potenza installata (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Quantità carrelli (nr)	1	2	4	6	8
Quantità setacci (nr)	25	50	100	150	200
Dimensione setaccio (mm)	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200
Quantità pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensioni essiccatoio (mm)					
Larghezza (A)	1750	1750	1750	1750	1750
Profondità (B)	950	1550	2750	3950	5150
Altezza (C)	2900	2900	2900	2900	2900



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

Essicatoi EC/NG



The **dryer** is built with insulated panels jointed together to eliminate all internal and external hot spots.

The panels are insulated with polyurethane foam and PVC coated.

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

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

The complete cycle is controlled by humidity and temperature sensors.

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

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

Range

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

Technology

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

Technical Data

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Installed power (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Trolleys quantity (nr)	1	2	4	6	8
Trays quantity (nr)	25	50	100	150	200
Dimensione setaccio (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Pasta quantity (Kg)	100	200	400	600	800
Dryer dimensions AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Structure - Standard: Painted plate

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

Power - Standard: Electric. On request by water batteries



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

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

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

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

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

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

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

Gamme

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

Technologie

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

Données Techniques

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Puissance installée (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Quantité de chariots (nr)	1	2	4	6	8
Quantité de tamis (nr)	25	50	100	150	200
Dimensions du tamis (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Quantité de pâtes (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensions du séchoir AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Structure - Standard : tôle vernie.

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

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



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

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

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

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

Der gesamte Austrocknungszyklus wird von Feuchtigkeits- und Temperatursensoren überwacht.

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

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

Auswahl: Von EC 50 bis EC 200, ihr Kennzeichen wird vom Fassungsvermögen, ausgedrückt in Anzahl der Siebe, bestimmt.
 Technologie: 1- Wasserbatterie; 2 - Elektrische Widerstände; 3 - Ventilen für Dampfauflasse; 4 - Montageabteilung und Qualitätskontrolle Trockner

Technische Angaben

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Motorleistung (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Anzahl Wagen (Stück)	1	2	4	6	8
Anzahl Siebe (Stück)	25	50	100	150	200
Abmessung Sieb (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Menge Pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Abmessungen Trockner AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Struktur - Standard: warm lackiertes Blech.

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

Speisung - Standard: elektrisch. Auf Anfrage mit Wasserbatterie.



El **secadero** está hecho con un sistema exclusivo de fijado de los paneles para evitar que se formen grietas debidas a las dilataciones naturales y a las oscilaciones climatológicas, anulando infiltraciones o estancamientos del producto. La estructura está realizada con paneles aislantes con inyección de poliuretano expansivo y permite un perfecto aislamiento térmico y acústico. Nuestra empresa ha desarrollado una gama de secaderos con un diseño particular de las celdas quien permite que aire, temperatura y humedad sean siempre uniformes. Gracias a esto, el secadero permite una desecación igual del producto en todos los puntos. Las celdas están equipadas con sistema de ventilación bi-direccional; el calentamiento del aire puede realizarse con resistencias eléctricas o con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente; en las celdas hay también sacadores de humedad y válvulas de introducción del aire. El intero ciclo de secación está controlado por sensores de humedad y temperatura. Un cuadro de mandos en PLC permite de controlar el sistema automático de secación. El cuadro de mandos está equipado con un panel visualizador táctil y además es posible elegir la receta más indicada para la desecación del formato de pasta deseado.

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

Gama: De EC25 á EC 200 Su nombres se deben al número de los bastidores.

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

Datos Técnicos

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Potencia instalada (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Cantidad de carretillas (nr)	1	2	4	6	8
Cantidad de bastidores (nr)	25	50	100	150	200
Dimensiones del bastidor (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Cantidad pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensiones secadero AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Estructura - Estandar: chapa barnizada.

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

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



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

Панели изолированы полиуретаном и покрыты ПВХ.

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

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

Процесс сушки автоматически контролируется зондами влажности и температуры.

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

Модели

С EC25 до EC200 согласно количества сит.

Технология

- 1 - Батарея на горячей воде
- 2 - Электрические тэны
- 3 - Клапаны для выброса пара
- 4 - Отдел монтажа и контроля качества сушильных шкафов

Технические данные

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Установленная мощность (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Количество тележек (шт)	1	2	4	6	8
Количество сит (шт)	25	50	100	150	200
Размеры сита (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Количество макарон (Kg)	100	200	400	600	800
Габарит сушилки AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Конструкция - Стандартная: лакированный лист

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

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

Trafile Standard

(DOLLY - P3 - P6 - P12)



SFOGLIA mm 170
SFOGLIA mm 100



5 mm 1



7 mm 1,5



9 mm 1,9



12 mm 2,5



16 mm 3,5



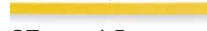
18 mm 2x1,1



21 mm 3,2x1,6



24 mm 2,5



27 mm 4,5



28 mm 6



29 mm 8



30 mm 10



32 mm 14



34 mm 19



58 mm 2,5



62 mm 4,5



36 mm 25



48 mm 12



68 mm 10



383 mm 10

76 mm 25



81 mm 6



84 mm 8



89 mm 10



98 mm 13



104 mm 16



225



226



370
Ø mm 10



373
Ø mm 8



374
Ø mm 13



469
Ø mm 10



401



507 mm 2



511 mm 5



420 Ø mm 9



426



433



464 Ø mm 9



532



570



574









-  Le **Trafile Standard** (in metallo) in dotazione agli **Estrusori** di Dolly, P3, P6, P12 sono **quattro (4)** a scelta tra le sopra riportate.
-  The **Standard Dies** (in metal) supplied to the **Extruders** of Dolly, P3, P6, P12 are **four (4)** to be chosen from the above.
-  Le **Filières Standard** (en métal) fourni aux **Presses** de Dolly, P3, P6, P12 est de **quatre (4)** à choisir parmi ceux ci-dessus.
-  Die den **Pressen Standard-Matrizen** (in Metall) von Dolly, P3, P6, P12 sind **vier (4)**, die aus den obigen ausgewählt werden.
-  El **Moldes** (pasta extruida) en metal **Estándar** suministrado a los **Extrusores** de Dolly, P3, P6, P12son **cuatro (4)** para ser elegidos entre los anteriores.
-  Стандартные матрицы, (из МЕТАЛЛА) подаваемые в экструдеры, (Dolly, P3, P6, P12) - **четыре (4)**, которые должны быть выбраны из вышеперечисленного.

Tabella riassuntiva Trafile Standard

Summary table - Tableau récapitulatif - Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12
	Sfoglia	100	✓	✓		
	Sfoglia	170	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓
7	Spaghetti	1,5	✓	✓	✓	✓
9	Spaghetti	1,9	✓	✓	✓	✓
12	Spaghetti	2,5	✓	✓	✓	✓
16	Spaghetti	3,5	✓	✓	✓	✓
18	Linguine	2x1,1	✓	✓	✓	✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓	✓	✓	✓
24	Tagliolini	2,5	✓	✓	✓	✓
27	Tagliatelle	4,5	✓	✓	✓	✓
28	Tagliatelle	6	✓	✓	✓	✓
29	Fettuccine	8	✓	✓	✓	✓
30	Fettuccine	10	✓	✓	✓	✓
32	Pappardelle	14	✓	✓	✓	✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓	✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓	✓
48	Reginette	12	✓	✓	✓	✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓	✓	✓	✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓	✓	✓	✓
68	Ziti/Tubi	10	✓	✓	✓	✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓
81	Sedanini rigati	6	✓	✓	✓	✓
84	Sedanini rigati	8	✓	✓	✓	✓
89	Rigatoni	10	✓	✓	✓	✓
98	Rigatoni	13	✓	✓	✓	✓
104	Rigatoni	16	✓	✓	✓	✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓	✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓	✓	✓	✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓	✓	✓	✓
374	Fusilli (2 principi)	13	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓	✓	✓	✓
420	Gemelli	9	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓	✓	✓	✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓	✓	✓	✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓	✓	✓	✓
511	Spaghettoni	5	✓	✓	✓	✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓

La gamma completa delle nostre macchine la troverete nel nuovo catalogo generale.

(disponibile su richiesta in cartaceo o da importare in pdf con il codice QR)

You will find the complete range of our machines in the new general catalog (available on request)

Vous trouverez la gamme complète de nos machines dans le nouveau catalogue général (disponibles sur demande)

Das komplette Sortiment unserer Maschinen finden Sie im neuen Hauptkatalog (auf Anfrage erhältlich)


Encontrará la gama completa de nuestras máquinas en el nuevo catálogo general (a petición)

Вы найдете полный ассортимент наших машин в новом общем каталоге (поставляемые по просьбе)



Trafile



 Le **trafile** si utilizzano sugli estrusori per produrre tutti i tipi di pasta corta e lunga, oltre alla sfoglia.

Le **trafile** sono realizzate completamente in metallo per ottenere una pasta più ruvida, oppure con inserti in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati pasta ottenibili, con codice e misure (dove necessario), per aiutarvi nella scelta.

Per **Trafile Standard** Dolly, P3, P6, P12 vedere a pag. 8



● Il pallino marrone accanto ad alcuni formati indica che la trafile è disponibile solo in **metallo**.



La Monferrina

Trafile



Dies are used on extruders to produce all kinds of long and short pasta shapes, in addition to pasta sheet. Dies can be supplied with or without PTFE inserts. PTFE inserts give pasta a smoother and more transparent surface, while without PTFE inserts you will get pasta with a rough surface.

In the following pages are shown the different available pasta shapes, with code and size (where needed), so to make your choice easier.

- The brown spot by some shapes means that the die is available only without PTFE inserts.

Standard Dies Pag.8



Les **Moules** sont utilisées avec les presses pour produire tout type de pâtes courtes ou longues, aussi bien que la feuille. Les moules sont réalisés avec ou sans filières en PTFE. Les filières en PTFE permettent d'obtenir des pâtes plus transparentes et lisses, tandis que sans PTFE les pâtes sont plus rugueuses.

Dans les pages suivantes, Vous trouvez les différents formats de pâtes obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures (où cela est nécessaire), pour Vous faciliter dans le choix.

- Le rond marron a cote de certains formats indique que le moule est disponible seulement sans filières en PTFE .

Filières Standard Page 8



Die **Matrizen** für die Pressen dienen dazu, alle kurzen und langen Pastatypen herzustellen, außerdem Blätterteig. Matrizen können mit oder ohne PTFE Einsätze produziert. Matrizen mit PTFE Einsätzen produzieren glänzende und transparentere Nudeln, ohne PTFE Einsätze werden rauere Nudeln produziert.

Auf den folgenden Seiten werden die verschiedenen möglichen Pastaformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen (wo nötig), um Ihnen bei der.

- Der braune Kreis neben einigen Formaten bedeutet, dass die Matrize nur ohne PTFE Einsätze erhältlich ist.

Standard-Matrizen Seite 8



Los **moldes** se utilizan con las prensas para producir todos los modelos de pasta larga, corta y hojaldré. Se pueden hacer moldes con o sin teflon. Los moldes realizados en teflon permiten obtener una pasta brillante y transparente mientras los moldes sin teflon aseguran una pasta mas basta.

En las paginas siguientes estan rapresentados todos los modelos de moldes que se pueden hacer con cada uno su codigo y medidas para ayurdaos en la selección.

- El señal moreno puesto a lo lado de algunos moldes significa que aquel modelo solo se pueden hacer sin teflon.

Moldes Estándar Pag.8



МАТРИЦЫ

Матрицы используются на прессах для производства всех видов макаронных изделий, включая лист теста. Матрицы сделаны без или с тефлоновыми вставками. Матрицы с тефлоновыми вставками производят макарон с гладкой поверхностью, а без тефлоновых вставок макарон имеют более шершавую поверхность.

Дальше показываються разные формы макаронных изделий, с указанием кода и размеров (по необходимости).

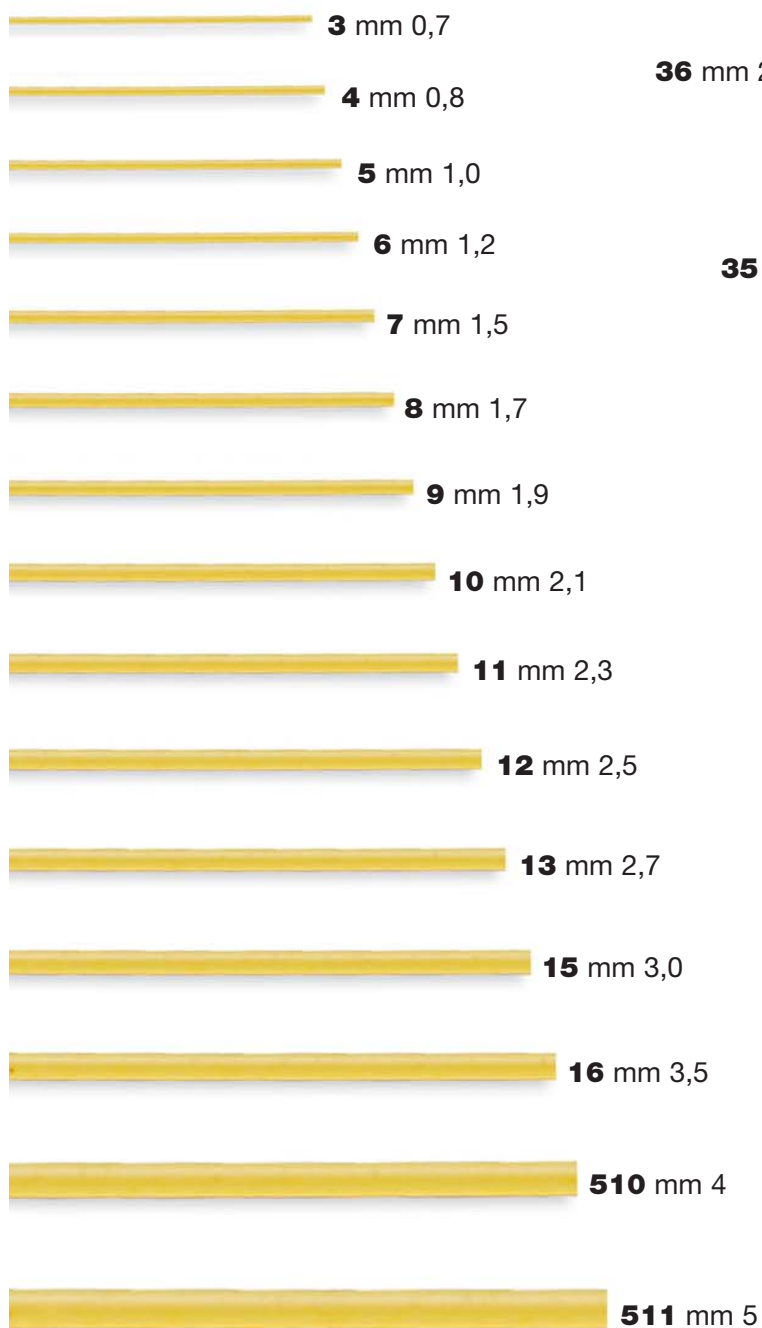
- Коричневый круглый знак около кода матрицы значит, что данная форма поставляется только без тефлоновых вставок.

Стандартный трафик Стр.8

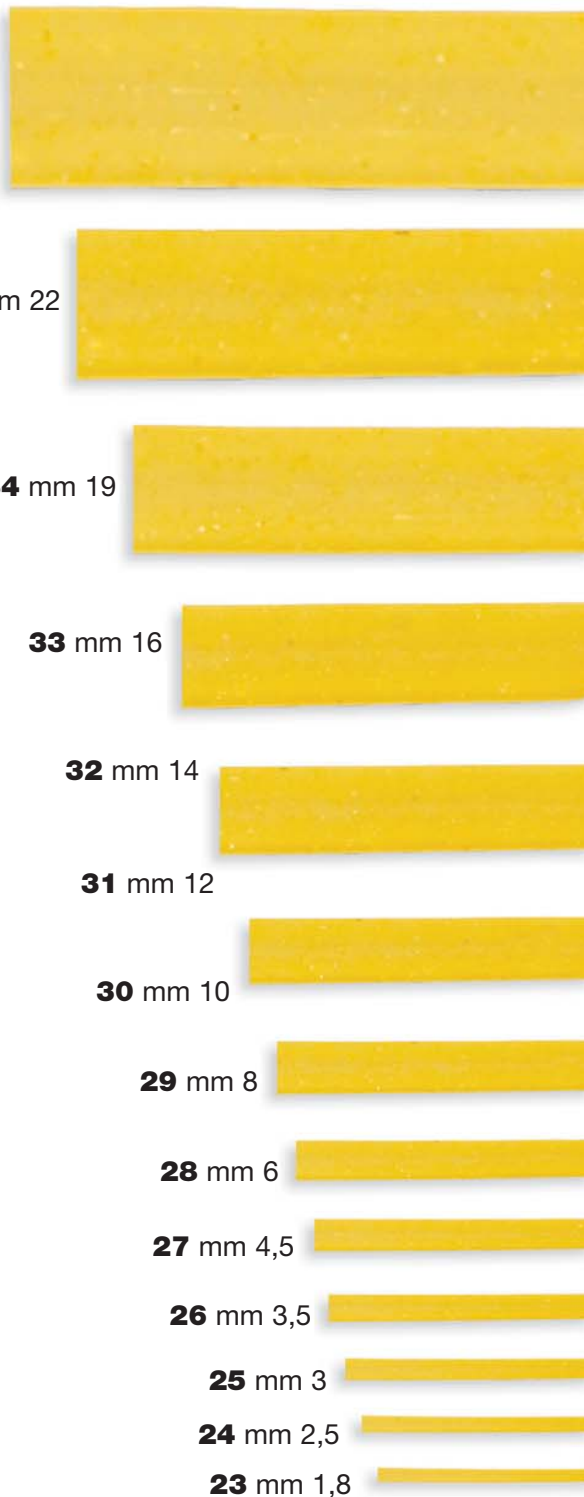
Pasta estrusa lunga

SFOGLIA mm 100 - 170

rotonda ●



piatta — standard* mm 0,85/0,90



* Le tagliatelle possono essere di spessori diversi.
Per spessori superiori allo standard contattare l'Ufficio Commerciale

* Tagliatelle can be manufactured with different thicknesses
For not standard thickness contact Sales Depart.

tonda bucata ○

 **58 mm 2,6**

 **62 mm 4,5**

 **68 mm 10**

quadrata ■

 **506 mm 1,6**

 **507 mm 2**

 **508 mm 2,2**

 **508A mm 3**

ovale ●

 **22 mm 4x1,7**

 **21 mm 3,2x1,6**

 **19 mm 2,5x1,4**

 **18 mm 2x1,1**

tripoline/ reginette



39 mm 9



41 mm 12



50 mm 20



49 mm 16

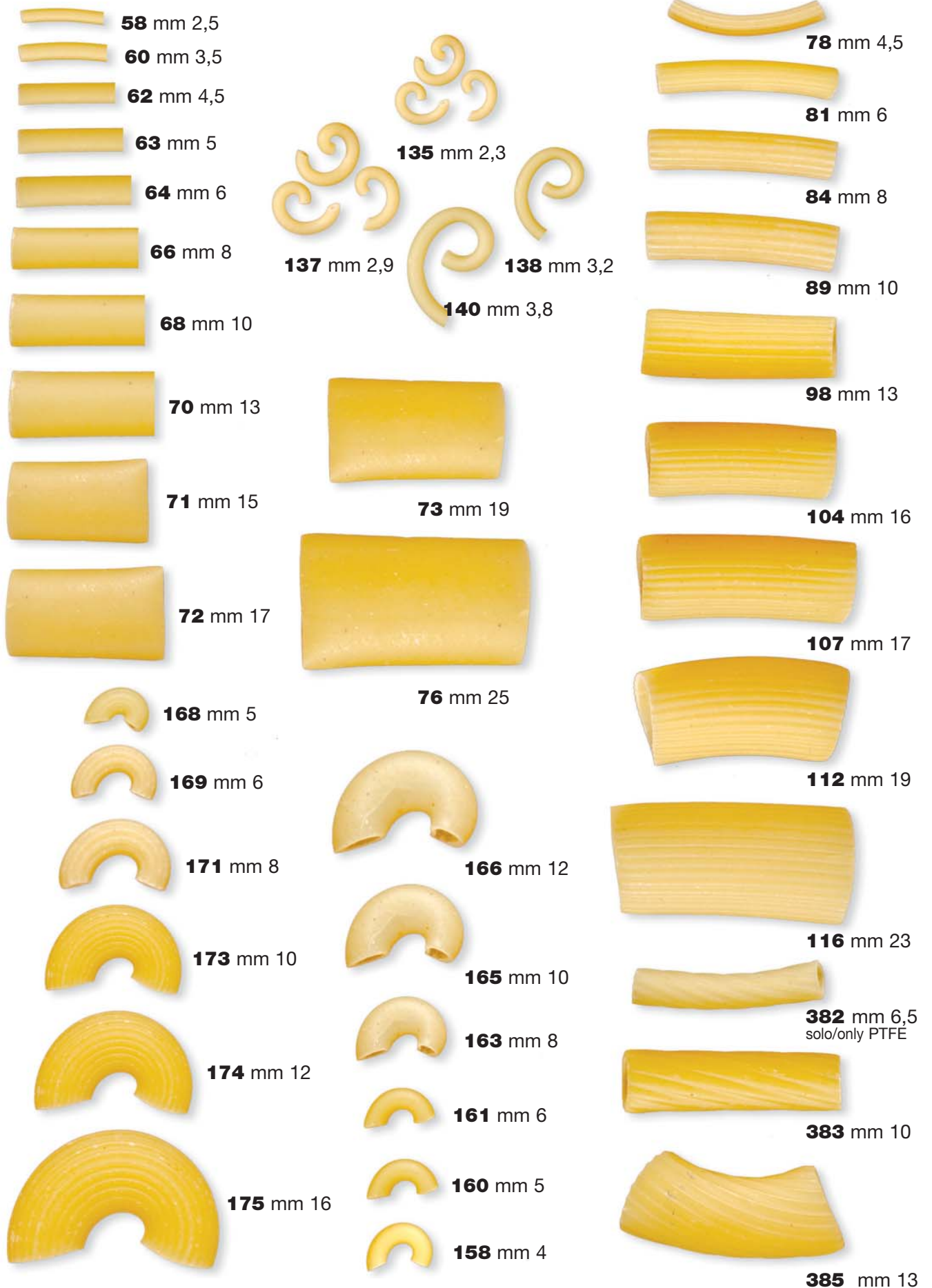


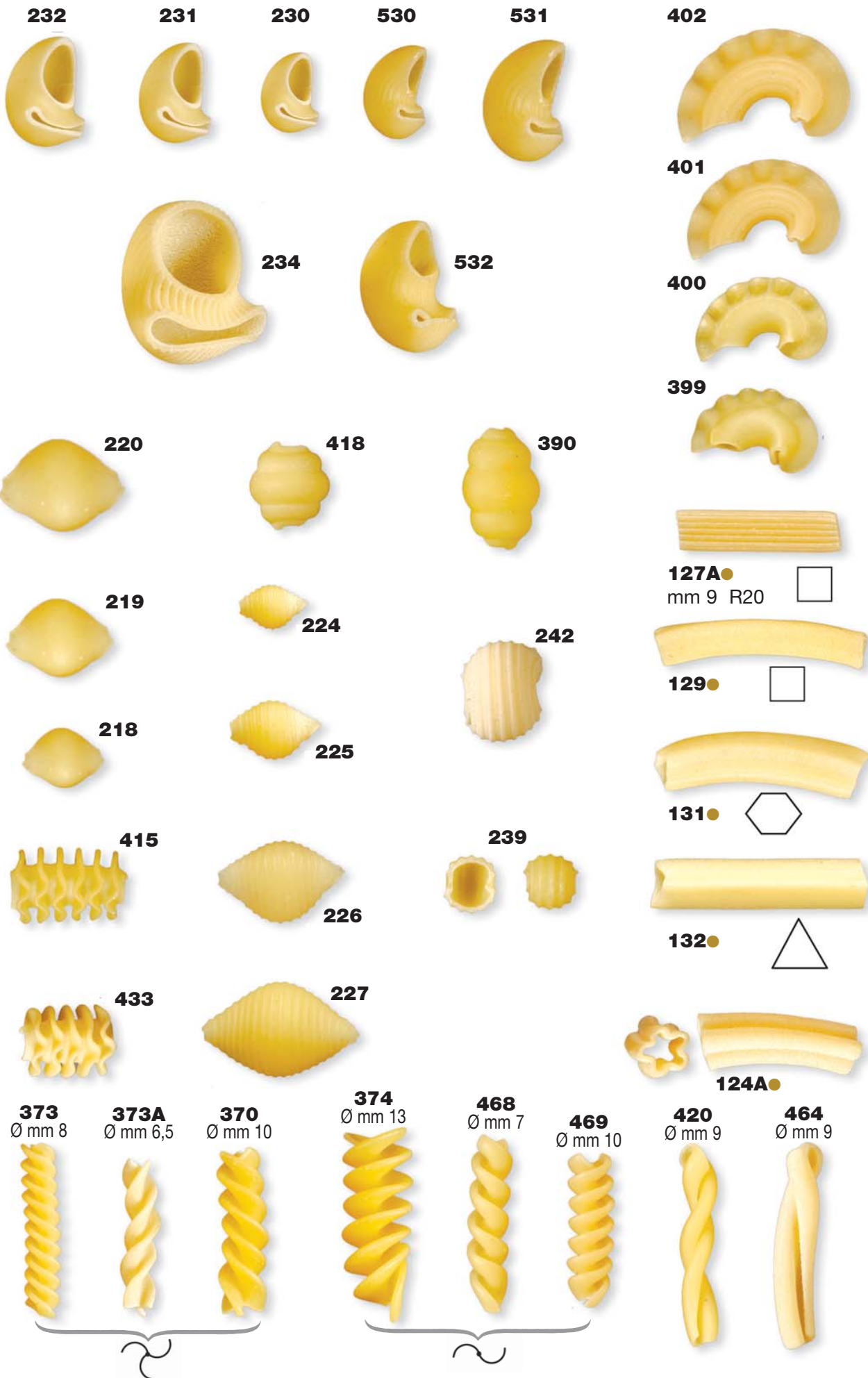
48 mm 12



48A mm 10

Pasta estrusa corta





Pasta formati diversi

269●



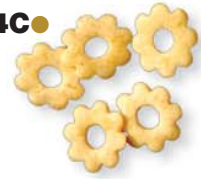
270●



273●



284C●



253●



423●



315●



265●



294



295



297



309●



360



361



346 mm 2,5



247 mm 3

248 mm 4



249 mm 5



356●



352A●



379



380



378



356N●



431●



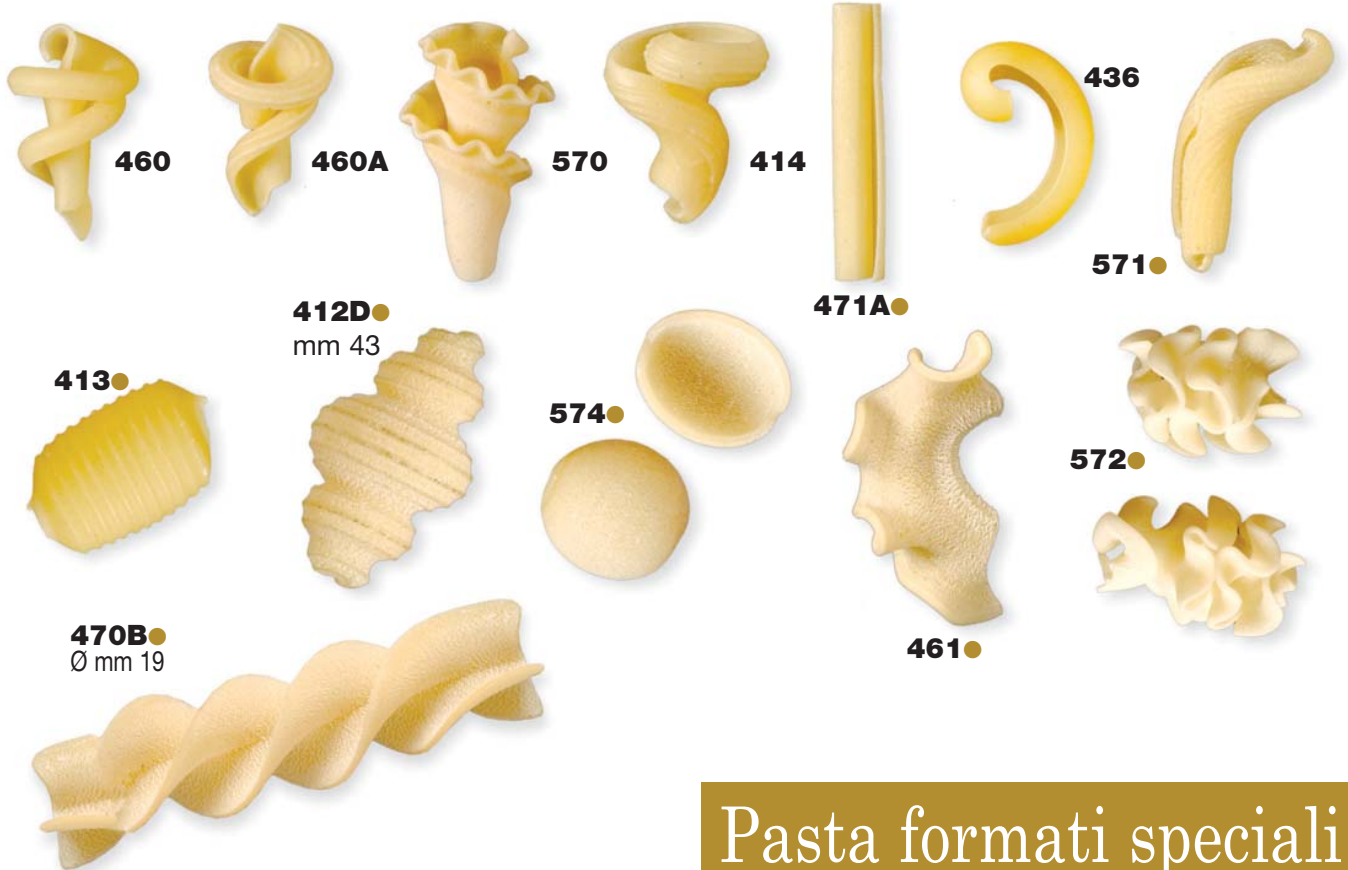
426●



563●

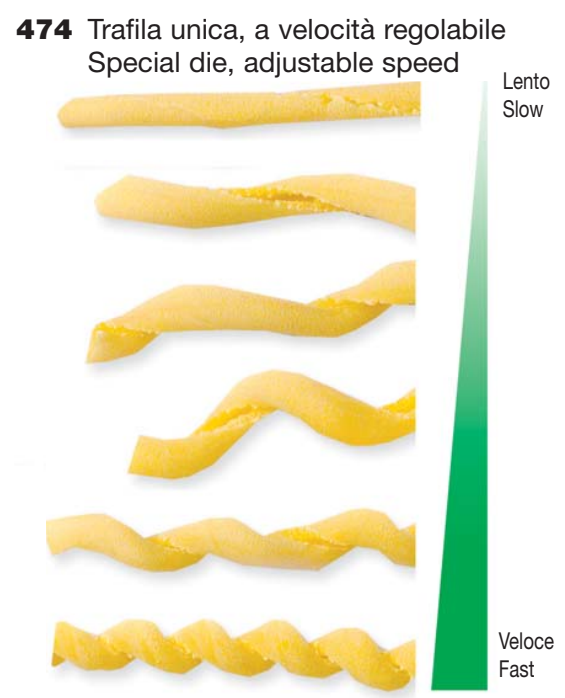
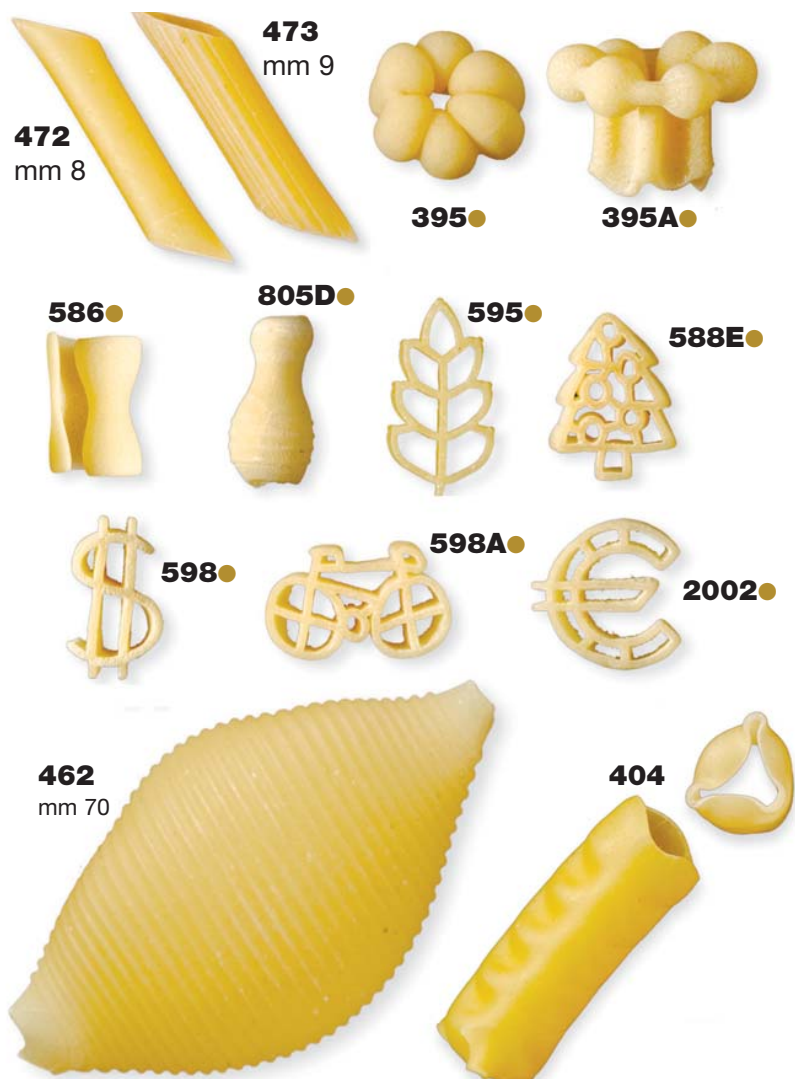


561●



Pasta formati speciali

Special regional shape



474 Trafila unica, a velocità regolabile
Special die, adjustable speed

576 Pacchero mm 25
(spessore pasta/pasta thickness mm 1,5)



Per formati pasta di grandi dimensioni contattare l'Ufficio Commerciale.
For bigger diameters contact Sales Depart.

Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

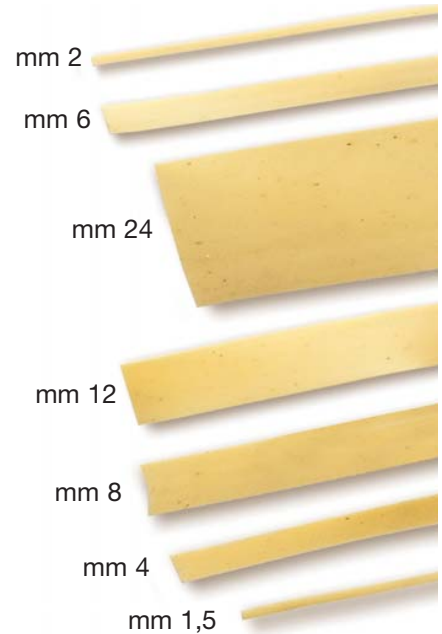
✓ Metallo


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
	Sfoglia	100	✓	✓			
	Sfoglia	170	✓	✓	✓		
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓	✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Kode Codigo Код	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
116	Tubi rigati	23	✓	✓	✓	✓	✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigati	9	✓	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	25,5			✓✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14		✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
297	Riso grande	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
309	Semi di mela	7	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucci	4,5	✓	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucci	6	✓	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РА3МЕП (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓✓	✓✓	✓✓
390	Gnocchi	28			✓✓	✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓	✓
412D	Gnocchi	43			✓	✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓	✓✓
418	Gnocchi lisci	18	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70			✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓	✓
474	Busiata	6			✓	✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19		✓	✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10	✓	✓	✓	✓	✓
572	Ondine	12	✓	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓	✓
576	Paccheri lisci	25	✓	✓	✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓	✓


Tagli





 Sono disponibili rulli da taglio di diverse larghezze per tagliolini, tagliatelle e pappardelle, con bordi lisci o festonati.

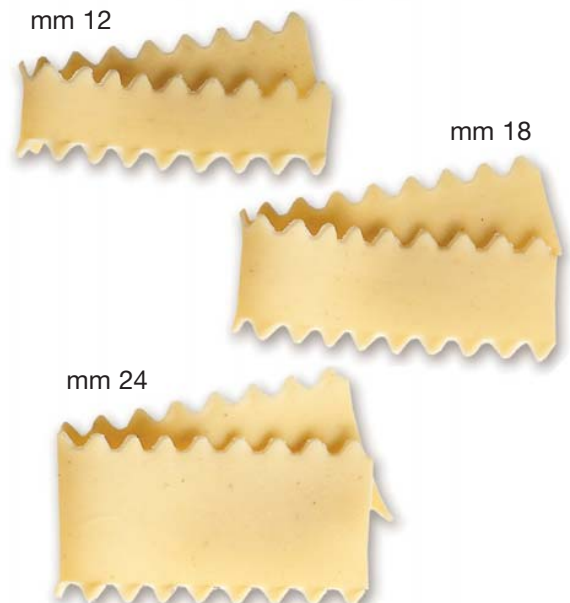
 For the production of tagliolini, tagliatelle and pappardelle are available cutters with different width, with plain or zig-zag edges.

 Sont disponibles des moules qui ont des largeurs différentes pour produire les tagliolini, les tagliatelle et les pappardelle, avec des bords lisses ou festonnés.

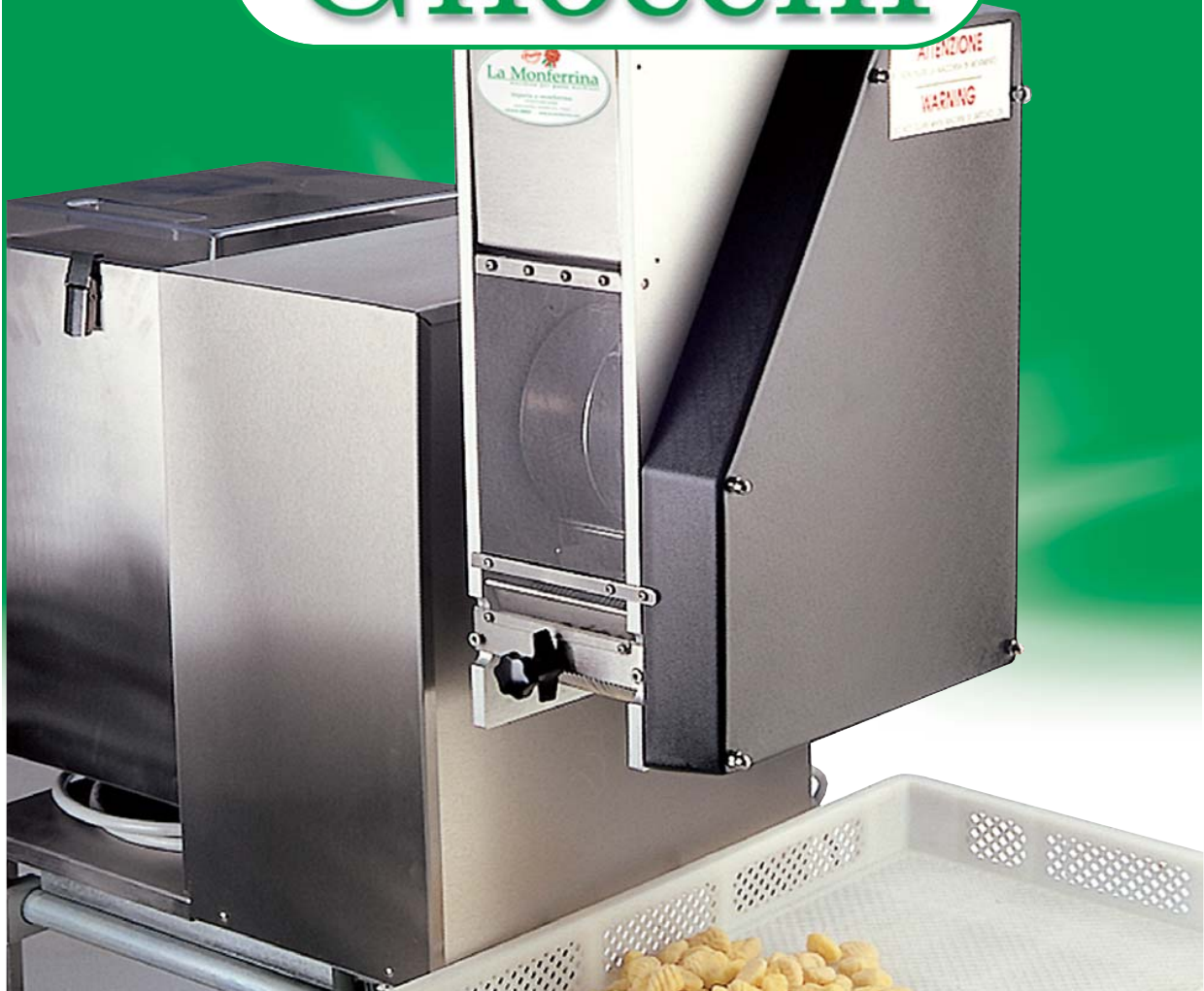
 Es gibt Matrizen unterschiedlicher Breite für Tagliolini, Tagliatelle und Pappardelle, mit geradem oder bogenförmigem Rand.


 Hay diferentes **moldes** con diferentes anchuras para obtener "tallarines, tagliatelle, pappardelle" con bordo simple o festoneado.


 Поставляются штампы для производства лапши разной шириной, с гладкими или волнистыми краями.





Gnocchi





 Gli **gnocchi** sono prodotti con le apposite macchine e gruppi accessori. Lo gnocco standard si ottiene con stampo avente fori di diametro mm 17; le "chicche" si ottengono con stampi aventi fori di diametro mm 14 oppure mm 12.

 Gnocchi are produced by the relevant machines and/or accessories. The standard gnocchi shape is obtained by a mould having holes with a 17 mm. diameter; chicche (small gnocchi) are obtained by different moulds with holes having a diameter of 12 or 14 mm.

 Les gnocchi sont produits avec les machines appropriées et les groupes accessoires. Les gnocchi standard se produisent grâce à un moule qui a des trous avec diamètre 17 mm ; les gnocchi plus petits se produisent grâce à des moules qui ont des trous avec un diamètre de 14 mm. ou de 12 mm.

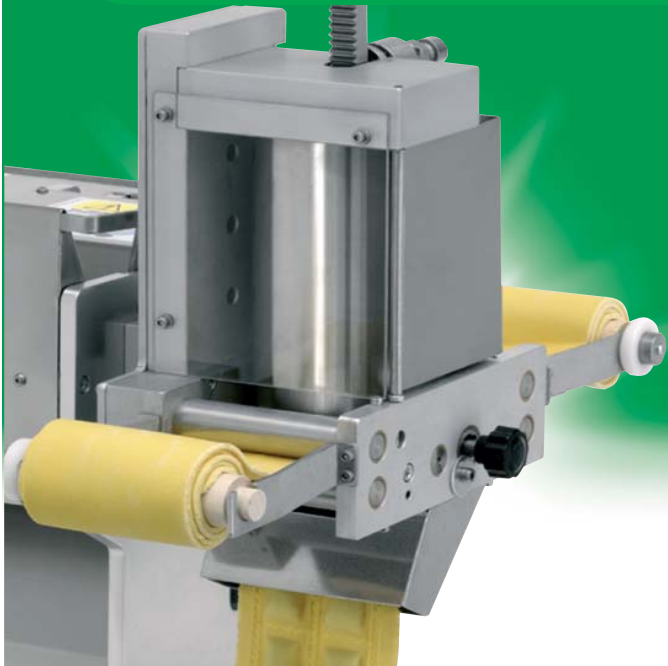
 Gnocchi werden mit eigens dafür vorgesehenen Maschinen und Zubehörgruppen hergestellt. Für den Standard-Gnocco ist eine Matrize vorgesehen, deren Öffnungen einen Durchmesser von 17 mm haben; für die kleineren „Leckerbissen“ gibt es Matrizen mit Öffnungen von 14 oder 12 mm Durchmesser.







 Los **ñoquis** se pueden producir con la máquinas apropiadas incluso los grupos accesorios. El tamaño estándar tiene un diámetro de 17 mm mientras que se pueden obtener ñoquis más pequeños con diámetro de 14mm o de 12mm.

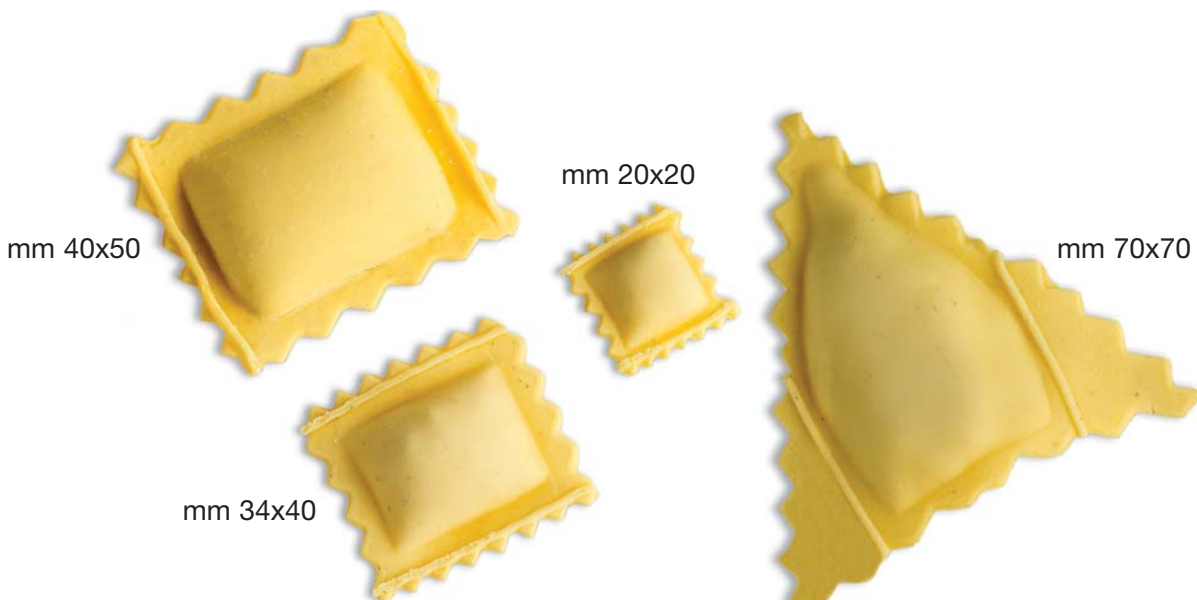
 Ньокки производятся на специальных машинах и насадках. Диаметр стандартного продукта - мм 17; путём специальных штампов можно произвести ньокки меньшего диаметра (мм 14 или мм 12)



Formati Gruppo Ravioli




-  Formati di ravioli realizzabili con il Gruppo Ravioli per P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 e con il Gruppo Ravioli per NINA e P3 (vedere catalogo Macchine Pasta)
-  Ravioli shapes to be produced on the Ravioli Unit for machines P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 and on the Ravioli Unit for machines NINA and P3 (see Macchine Pasta catalogue)
-  Formats de ravioli fabriqués sur le Groupe Ravioli des machines P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 et sur le Groupe Ravioli des machines NINA et P3 (voir le catalogue Macchine Pasta)
-  Formaten für Ravioligruppe für Maschinen P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 und für RavioliGruppe für maschinen NINA und P3 (sehen Katalog Macchine Pasta)
-  Tamanos de raviolis, realizables sobre el Grupo Raviolis para las maquinas P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 y sobre el Grupo Raviolis para las maquinas NINA y P3 (consultese el catalogo Macchine Pasta)
-  Формы ravioli производимые на Насадке для ravioli для машин P.NUOVA, Cilindri, P6 и P12 и на насадке для ravioli для машин НИНА и P3 (см. каталог Macchine Pasta)



Stampi



 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato.

L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati ravioli ottenibili, con codice e misure per aiutarvi nella scelta.



The **moulds** used on the ravioli machines of LA MONFERRINA are made of anodized aluminium and then teflon coated. The mould change is simple and easy. In addition, moulds are easy to disassemble for a perfect cleaning. In the following pages are shown all available ravioli shapes, with code and size to make your choice easier.



Les **moules** qui sont utilisés sur les Machines à Ravioli La Monferrina sont réalisés en aluminium anodisé qui a été ensuite téflonné.

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait. Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.



Die **Matrizen** für die Ravioli-Maschine von La Monferrina sind aus anodisiertem Aluminium und dann mit Teflon überzogen.

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden. Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.



Los **moldes** que se utilizan en las máquinas para hacer ravioli La Monferrina, son realizados íntegramente en aluminio anodizado y teflonado.

El utilizzo de los moldes con las máquinas es sencillo y eficiente. Los moldes además se pueden desmontar para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En las páginas siguientes hay representados todos los tamaños realizables con su código y medidas para ayudarlos en la selección.



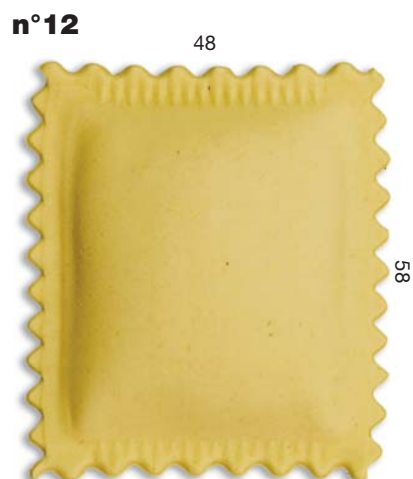
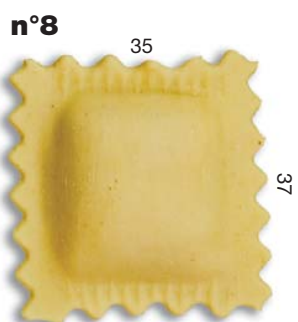
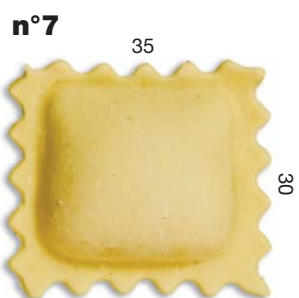
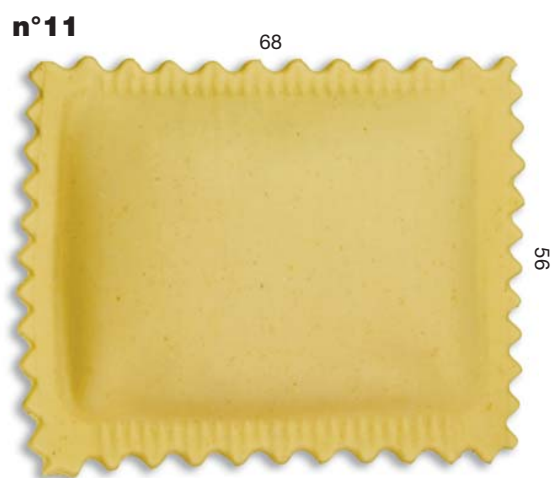
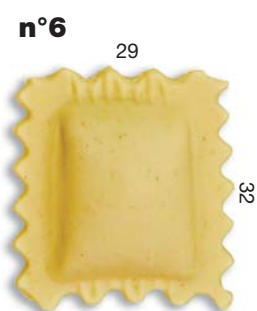
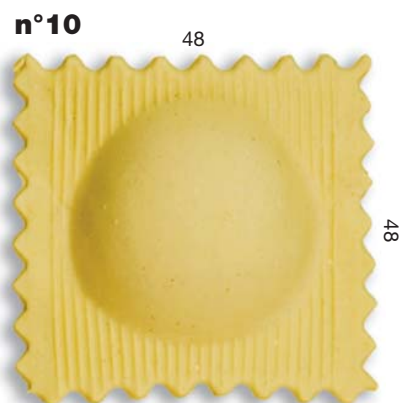
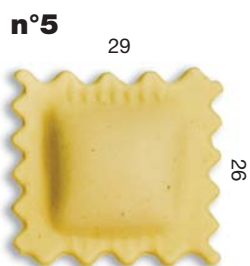
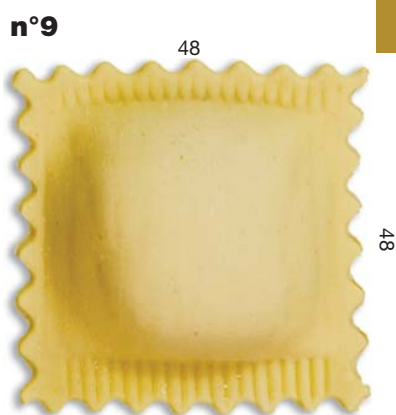
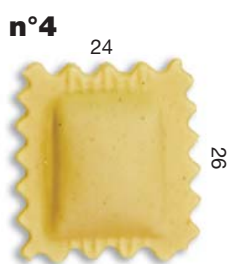
ШТАМПЫ

Штампы, использованы на наших машинах для производства ravioli, сделаны из анодированного алюминия, потом покрыты тефлоном.

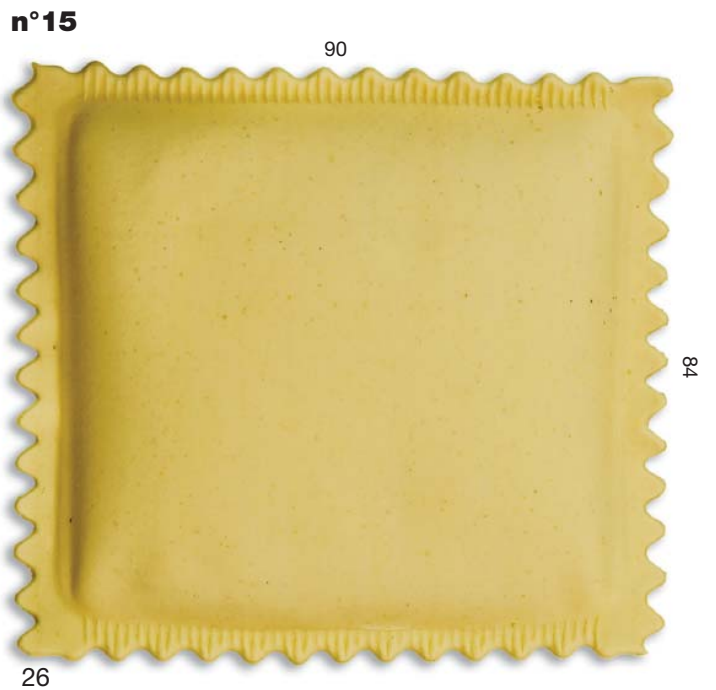
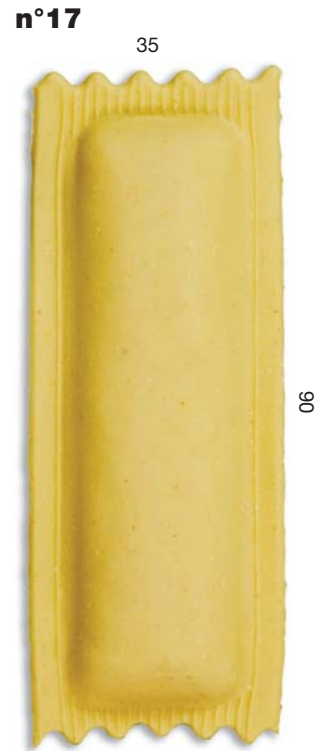
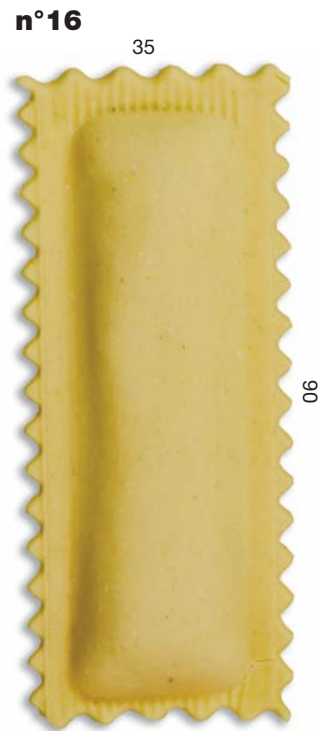
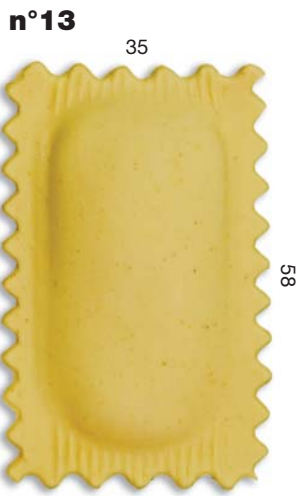
Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

Дальше показываются разные форматы ravioli, с указанием кода и размеров.

Ravioli

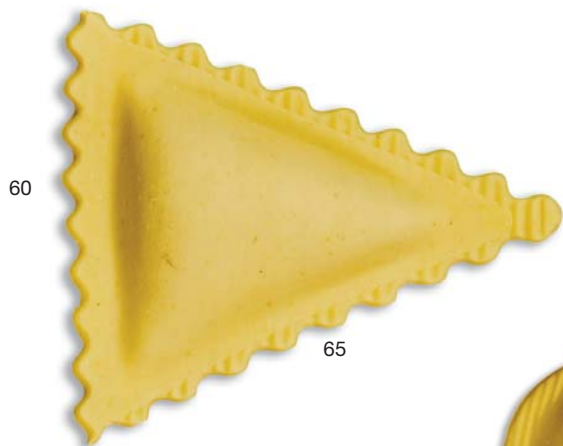


Ravioli

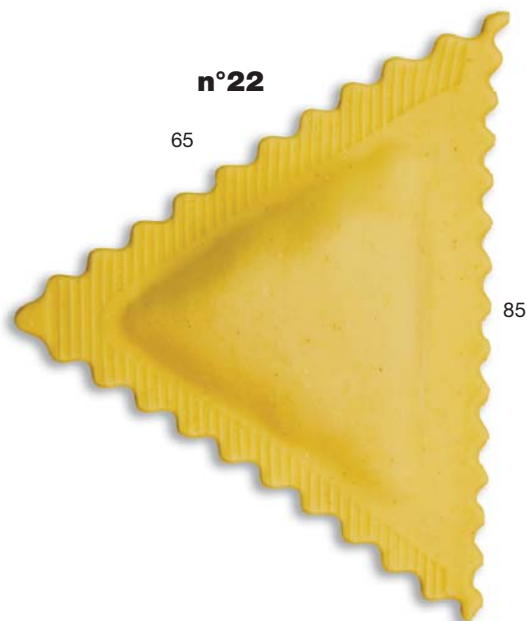


Ravioli

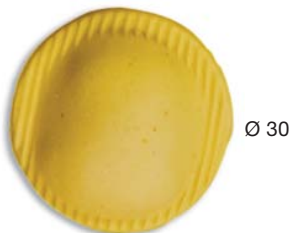
n°21



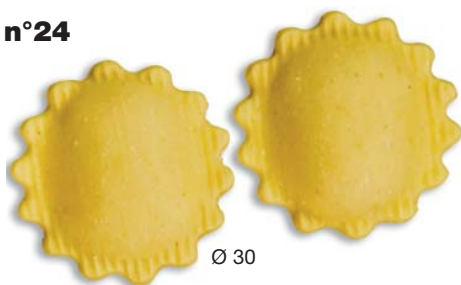
n°22



n°23



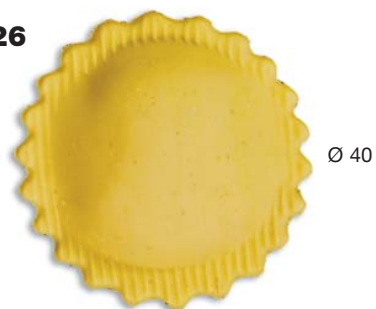
n°24



n°25



n°26



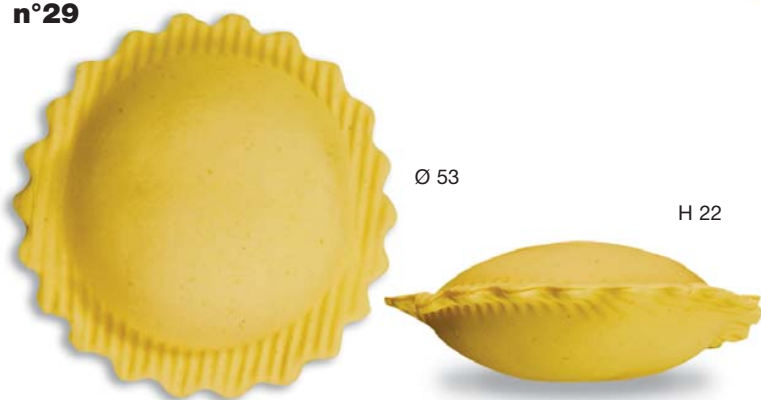
n°27



n°28



n°29

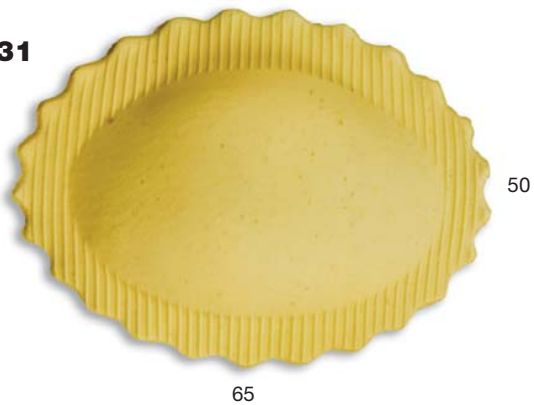


n°30

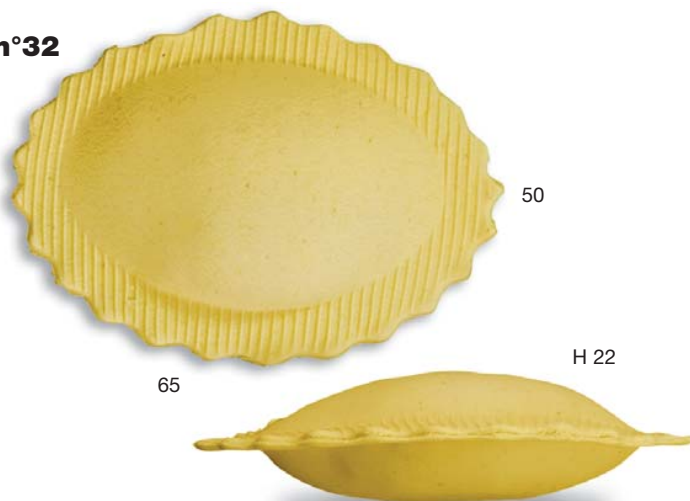


Ravioli

n°31



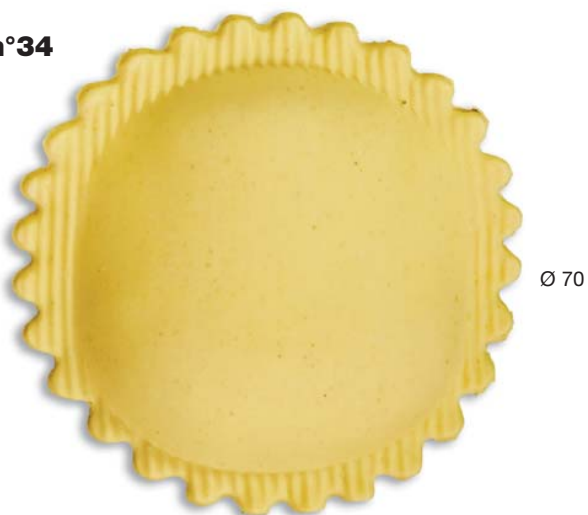
n°32



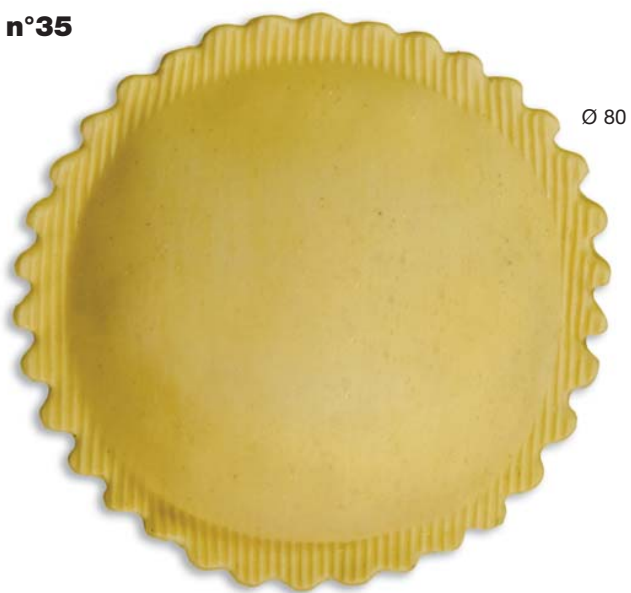
n°33



n°34



n°35



n°36

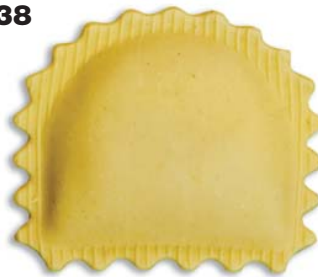


Ravioli



98

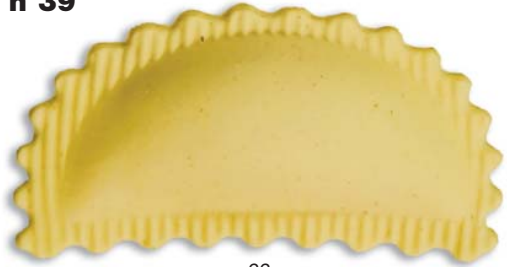
n°38



36

42

n°39



36

66

n°41



35

100

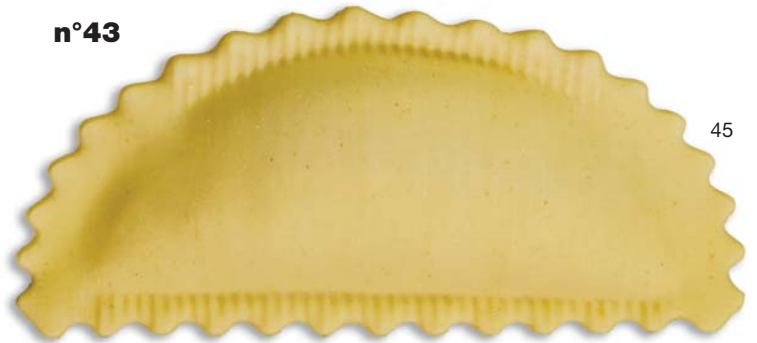
n°40



46

66

n°43



45

100

n°42



48

78

n°44



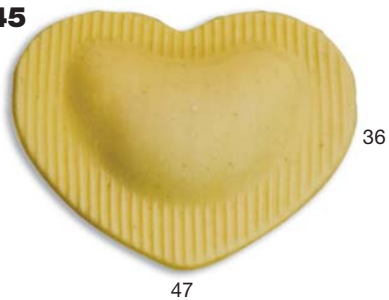
80

100

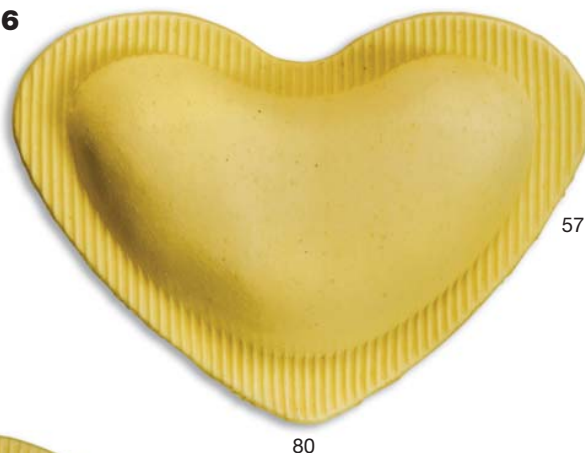
29

Ravioli speciali

n°45



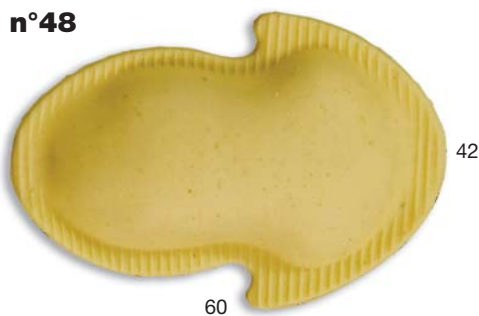
n°46



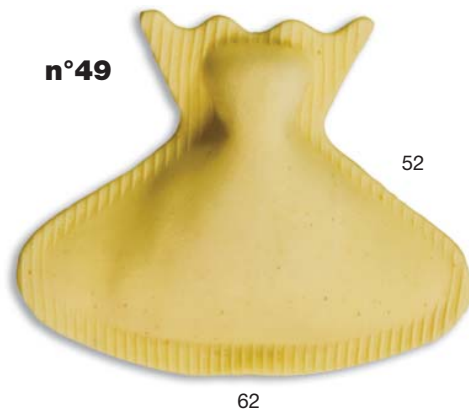
n°47



n°48



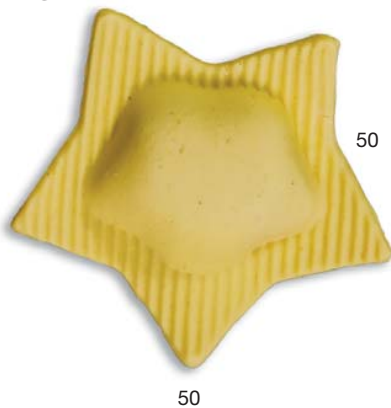
n°49



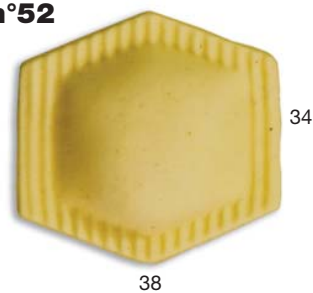
n°50



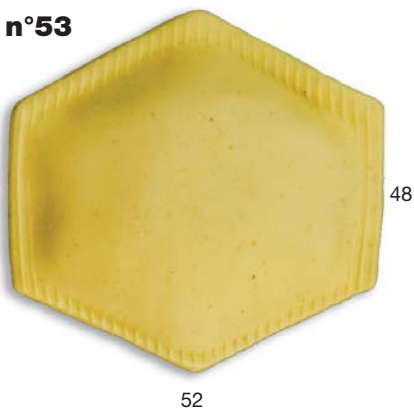
n°51



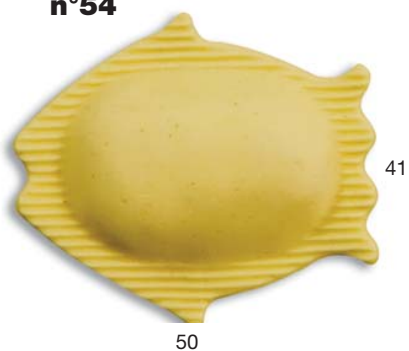
n°52



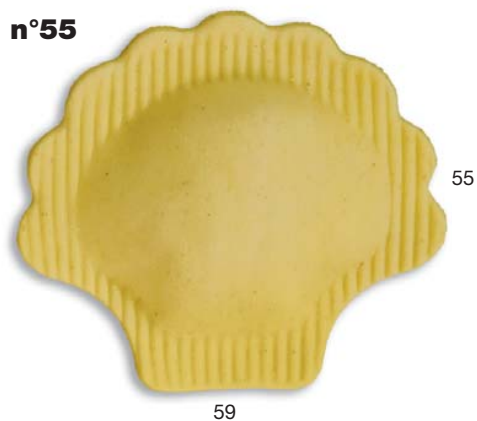
n°53



n°54



n°55



Dati tecnici

Technical Data - Données Techniques - Technische Angaben
 Datos Técnicos - Технические данные

Ravioli

Formato Shape Format Format Formatos Формат	Pezzi sulla circonferenza Pieces on circumference Pièces sur la circonférence Stücke auf Umfang Numero de raviolos en el rodillo Шт. по окружности	Pezzi sulla larghezza Pieces on width Pièces sur la largeur Stücke auf Breite Numero de raviolos en la anchura Шт. по ширине	Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес	Dimensioni Sizes Dimensions Abmessungen Dimensiones/Tamaño Размеры	Disponibili per Available for Disponible pour Erhältlich für Disponible para Пригодные для
N°	N°	N°	gr	mm	MULTIPASTA
4	7	6	2,1	24x26	✓
5	7	5	2,8	29x26	✓
6	6	5	3	29x32	✓
7	6	4	5	35x30	✓
8	5	4	5,5	35x37	✓
9	4	3	13	48x48	✓
10	4	3	12	48x48	✓
11	3	2	25	68x56	✓
12	3	3	14	48x58	✓
13	3	4	8,5	35x58	✓
14	2	2	44	85x68	✓
15	2	1	78	90x84	✓
16	2	4	17	35x90	✓
17	2	4	17	35x90	✓
21	6	2	11,5	60x65	✓
22	4	2	20	85x65	✓
23	5	4	4	Ø30	✓
24	5	4	4	Ø30	✓
25	4	3	8	Ø40	✓
26	4	3	8	Ø40	✓
27	3	2	16	Ø53	✓
28	3	2	16	Ø53	✓
29	3	2	23	Ø53 - h22*	✓
30	3	2	6	Ø53	✓
31	3	2	19	65x50	✓
32	3	2	26	65x50 - h22*	✓
33	2	2	20	Ø70	✓
34	2	2	20	Ø70	✓
35	2	1	38	Ø80	✓
36	2	1	60	98x80	✓
37	2	1	60	98x80	✓
38	4	3	8,5	42x36	✓
39	4	2	12,5	66x36	✓
40	3	2	25	66x46	✓
41	4	1	16	100x35	✓
42	3	1	29	78x48	✓
43	3	1	36	100x45	✓
44	2	1	65	100x80	✓
45	4	3	7	47x36	✓
46	3	1	32	80x57	✓
47	3	3	9	47x47	✓
48	3	2	17,5	42x60	✓
49	3	2	13,5	62x52	✓
50	3	3	8,2	45x52	✓
51	3	2	10	50x50	✓
52	4	3	7	38x34	✓
53	3	2	16,5	52x48	✓
54	3	3	8,4	50x41	✓
55	3	2	13,5	59x55	✓

* doppia pancia