

Macchine Speciali



La Monferriina

macchine per pasta machines



Company Profile



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

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

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




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

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


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



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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

La Monferrina
macchine per pasta machines



Indice - Index

Macchina per trofie	Pag.
Trofie machine	Pag.
Machine pour trofie	Pag.
Maschine für Trofie	Seite
Máquinas para trofie	Pag.
И “trofie”	Стр.

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

Macchine per gnocchi	Pag.
Gnocchi machines	Pag.
Machines pour gnocchi	Pag.
Maschine für Gnocchi	Seite
Máquinas para ñoquis	Pag.
И	Стр.

G1 - G2	10 - 13
----------------	---------

GNX 500 - 1000	14 - 17
-----------------------	---------

GNOCCHI ALLA ROMANA	18 - 21
----------------------------	---------

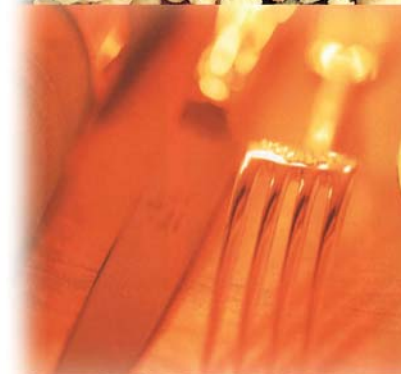
Macchine per crêpes e cannelloni	Pag.
Crêpes and cannelloni machines	Pag.
Machines pour crêpes et cannelloni	Pag.
Maschine für crêpes und cannelloni	Seite
Máquinas para crêpes y cannelloni	Pag.
И	Стр.

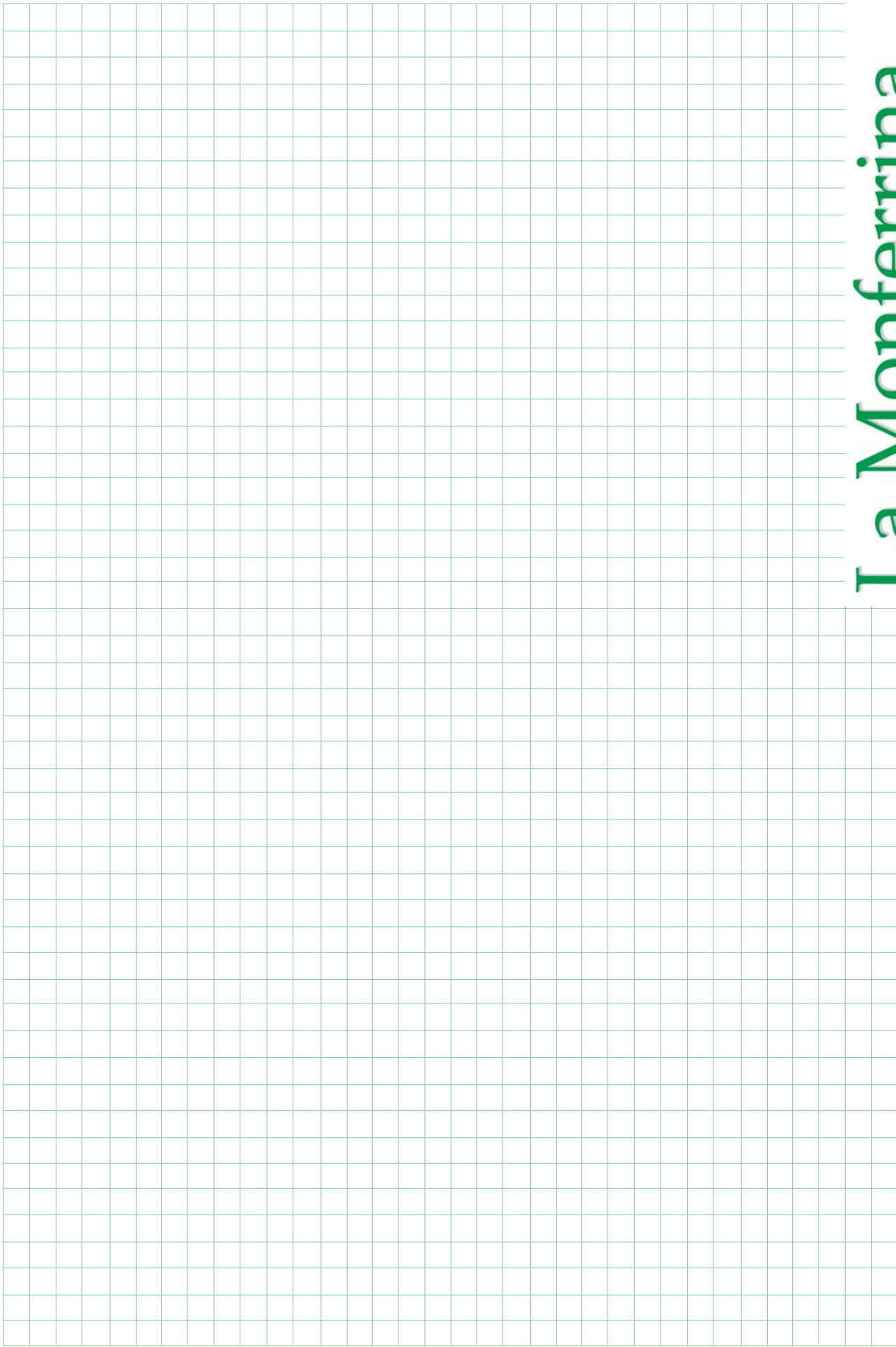
C1 crêpes	22 - 25
------------------	---------

C2 cannelloni	26 - 29
----------------------	---------

C3 - C4 crêpes	30 - 33
-----------------------	---------

La Monferrina
macchine per pasta machines






La Monferrina

macchine per pasta machines



TROFIE

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

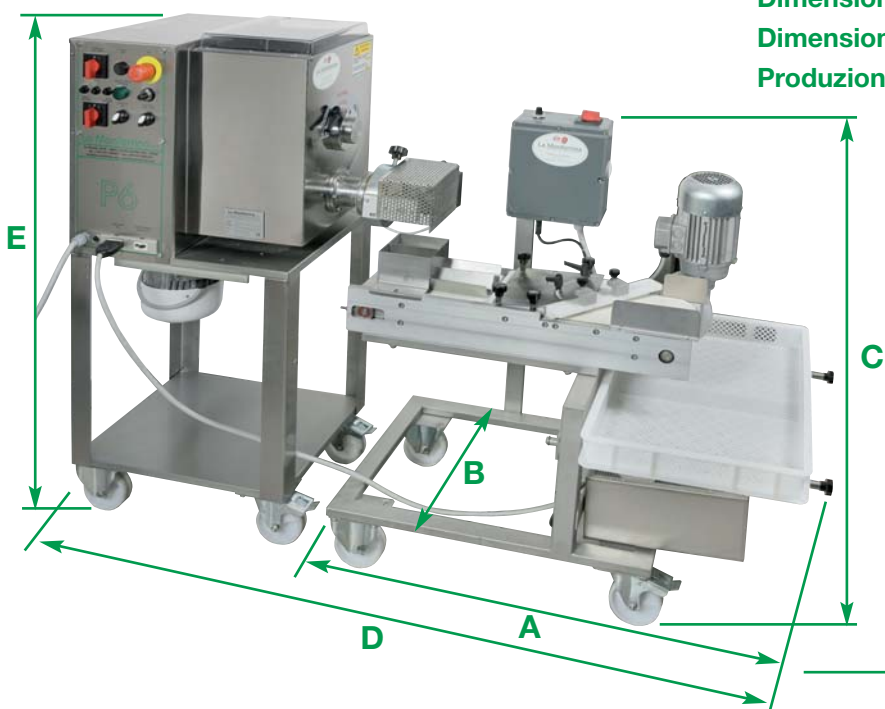


La macchina è composta da motorino taglia-pasta rotativo, formatore prodotto, tappeto a velocità regolabile e quadro comandi.

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



Dati Tecnici TROFIE



Peso

Dimensioni solo TROFIE mm (AxBxC)

Dimensioni TROFIE + P6 mm (DxBxE)

Produzione trofie


46 kg

800x500x950

1200x500x1200


15 kg/h

TROFIE

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


Technical Data

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

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


Données Techniques

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

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


Technische Angaben

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

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

Datos Técnicos

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


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

Технические данные

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



G1 - G2

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

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

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



Gruppi

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

Gruppo Gnocchi con coclea

abbinabile alle macchine P.NUOVA e P6

Gruppo Gnocchi a pressione

abbinabile alle macchine P.NUOVA, NINA, P3 e P6

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

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



Dati Tecnici G1 - G2



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza motore
Produzione gnocchi

G1 coclea	G2 pistone
43 kg	43 kg
320x370x850	320x370x850
1,0 HP	1,0 HP
50 kg/h	15/18 kg/h

G1 - G2



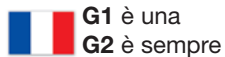
G1 è una
G2 è sempre

Gruppi

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

Technical Data

	G1 coclea	G2 pistone
Weight	43 kg	43 kg
Dimensions (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Motor power	1,0 HP	1,0 HP
Production gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h



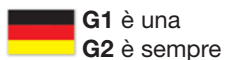
G1 è una
G2 è sempre

Gruppi

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

Données Techniques

	G1 coclea	G2 pistone
Poids	43 kg	43 kg
Dimensions (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Puissance du moteur	1,0 HP	1,0 HP
Production gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h



G1 è una
G2 è sempre

Gruppi

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

Technische Angaben

	G1 coclea	G2 pistone
Gewicht	43 kg	43 kg
Abmessungen (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Motorleistung	1,0 HP	1,0 HP
Teigwarenproduktion gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h



G1 è una
G2 è sempre

Gruppi

La tecnologia

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

Datos Técnicos

	G1 coclea	G2 pistone
Peso total	43 kg	43 kg
Tamaño (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Potencia del motor	1,0 HP	1,0 HP
Producción gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h



ВСЕ ЛЮБЯТ
Изделия из

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

Технические данные

	G1 coclea	G2 pistone
вес	43 kg	43 Kkg
габарит (AxBxC)	320x370x850	320x370x850
Установленная мощность	1,0 HP	1,0 HP
Производительность gnocchi	50 kg/h	15/18 kg/h



GNX 500/1000



Le macchine della serie **GNX** sono adatte per produzioni elevate di gnocchi.

Il modello **GNX500** produce 300/500 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **11 fori** in uscita.

Il modello **GNX1000** produce 800/1000 kg/h di gnocchi con uno stampo composto da **24 fori** in uscita.

Entrambi i modelli possono lavorare un impasto a freddo oppure un impasto a caldo, precedentemente preparato.

Il processo di produzione avviene attraverso una laminatura composta da 3 rulli.

Possibilità di regolazione della rigatura.

La sfarinatura degli gnocchi avviene in automatico con serbatoio di riserva e di recupero farina.

Le macchine sono facilmente smontabili per la pulizia a fine lavoro, e dotate di pannello comandi a bordo macchina, costruito secondo le norme vigenti.

Tutte le parti a contatto con l'impasto sono realizzate in acciaio inox, mentre la struttura è in alluminio EN AW 6082 T6.



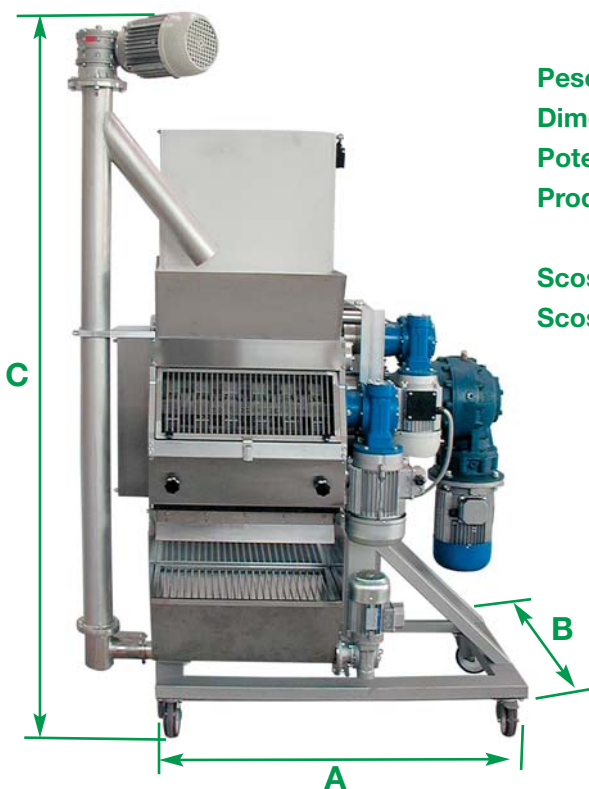
Accessori

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

Per la gamma completa vedere il catalogo Stampi & Trafile.

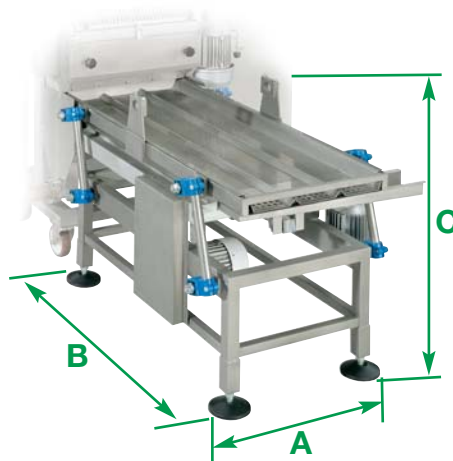


Dati Tecnici GNX 500/1000



Peso
Dimensioni mm (AxBxC)
Potenza motore
Produzione gnocchi

Scossino peso
Scossino dimensioni mm (AxBxC)



	GNX500	GNX1000
	11 fori	24 fori
Peso	920 kg	1.200 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Potenza motore	kW	kW
Produzione gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Scossino peso	80 kg/h	118 kg/h
Scossino dimensioni mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700

GNX 500/1000



Le GNX sono d

Accessories

Le

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

Technical Data

	GNX500 11 fori	GNX1000 24 fori
Weight	920 kg	1.200 kg
Dimensions (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motor power	kW	kW
Production gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Scossino peso	80 kg/h	118 kg/h
Scossino dimensioni mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Le GNX sono

Accessoires

Le

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

Données Techniques

	GNX500 11 fori	GNX1000 24 fori
Poids	920 kg	1.200 kg
Dimensions (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Puissance du moteur	kW	kW
Production gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Scossino peso	80 kg/h	118 kg/h
Scossino dimensioni mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Le GNX sono

Zubehör

Le

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

Technische Angaben

	GNX500 11 fori	GNX1000 24 fori
Gewicht	920 kg	1.200 kg
Abmessungen (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Motorleistung	kW	kW
Teigwarenproduktion gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Scossino peso	80 kg/h	118 kg/h
Scossino dimensioni mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



Le **GNX** sono

Accesorios

Le

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

Datos Técnicos

	GNX500 11 fori	GNX1000 24 fori
Peso total	920 kg	1.200 kg
Tamaño (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Potencia del motor	kW	kW
Producción gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Scossino peso	80 kg/h	118 kg/h
Scossino dimensioni mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



ВСЕ ЛЮБЯТ

Изделия из

Насадки


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

Технические данные

	GNX500 11 габа	GNX1000 24 габа
вес	920 kg	1.200 kg
габарит (AxBxC)	740x1350x2050	740x1800x2050
Установленная мощность	kW	kW
Производительность gnocchi	300/500 kg/h	800/1000 kg/h
Установленная мощнос	80 kg/h	118 kg/h
Установленная мощнос mm (AxBxC)	1250x770x700	1250x1220x700



GNOCCHI ALLA ROMANA

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

L'impasto deve avere una buona consistenza per agevolare il taglio, che si ottiene per mezzo di filo metallico. Lo spessore del prodotto è regolabile.

Il prodotto è trasportato da un nastro orientabile di circa 180 gradi C.

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



Modelli

I modelli disponibili sono:
GNR 50 e GNR 150

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

Dati Tecnici GNOCCHI ALLA ROMANA



GNR50

80 kg
600x800x1700
2 kW
50 kg/h
30 kg
(tramoggia
singola)

GNR150

150 kg
1200x1500x1800
4 kW
150 kg/h
50 kg
(due tramogge)

GNOCCHI ALLA ROMANA



Le

Accessories

Le

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

Technical Data

	GNR50	GNR150
Weight	80 kg	150 kg
Dimensions (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motor power	2 kW	4 kW
Production gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacità tramoggia	30 kg (tramoggia singola)	50 kg (due tramogge)



Accessoires

Le

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

Données Techniques

	GNR50	GNR150
Poids	80 kg	150 kg
Dimensions (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Puissance du moteur	2 kW	4 kW
Production gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacità tramoggia	30 kg (tramoggia singola)	50 kg (due tramogge)



Le **GNX** sono

Zubehör

Le

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

Technische Angaben

	GNR50	GNR150
Gewicht	80 kg	150 kg
Abmessungen (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Motorleistung	2 kW	4 kW
Teigwarenproduktion gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacità tramoggia	30 kg (tramoggia singola)	50 kg (due tramogge)



Le **GNX** sono

Accesorios

Le

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

Datos Técnicos

	GNR50	GNR150
Peso total	80 kg	150 kg
Tamaño (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Potencia del motor	2 kW	4 kW
Producción gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Capacità tramoggia	30 kg (tramoggia singola)	50 kg (due tramogge)



ВСЕ ЛЮБЯТ

Изделия из

Насадки

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

Технические данные

	GNR50	GNR150
вес	80 kg	150 kg
габарит (AxBxC)	600x800x1700	1200x1500x1800
Установленная мощность	2 kW	4 kW
Производительность gnocchi	50 kg/h	150 kg/h
Установленная мощнос	30 kg	50 kg
Установленная	(Изделия из)	(Изделия из)



C1



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

La macchina per crepes tonde produce crepes di diametro mm 195.

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

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



C1 crêpes rettangolari



Particolare rullo riscaldatore

Dati Tecnici C1

Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza motore

Produzione crêpes a nastro

Produzione crêpes tonde

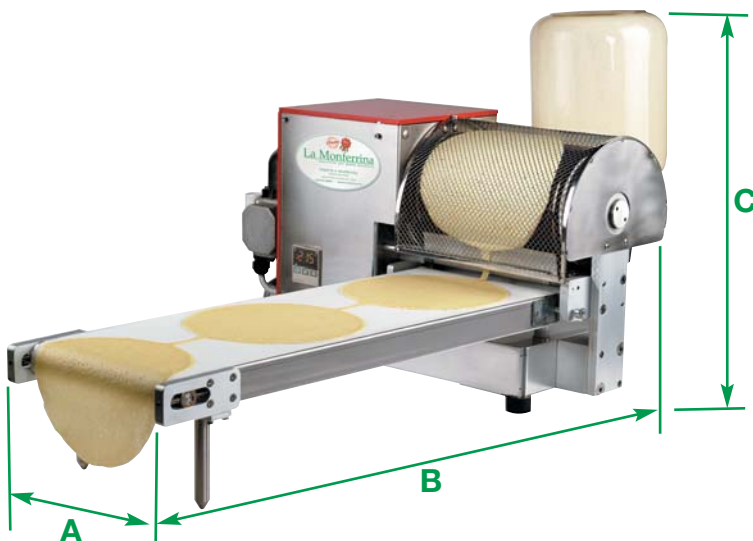
40 kg

420x1000x490

2,6 Watt

80 m/h

300 pz/h



C1



Le

Technical Data

Weight	40 kg
Dimensions (AxBxC)	420x1000x490
Motor power	2,6 Watt
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	320 pz/h



Le

Données Techniques

Poids	40 kg
Dimensions (AxBxC)	420x1000x490
Puissance du moteur	2,6 Watt
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	320 pz/h



Le

Technische Angaben

Gewicht	40 kg
Abmessungen (AxBxC)	420x1000x490
Motorleistung	2,6 Watt
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	320 pz/h



Le

Datos Técnicos

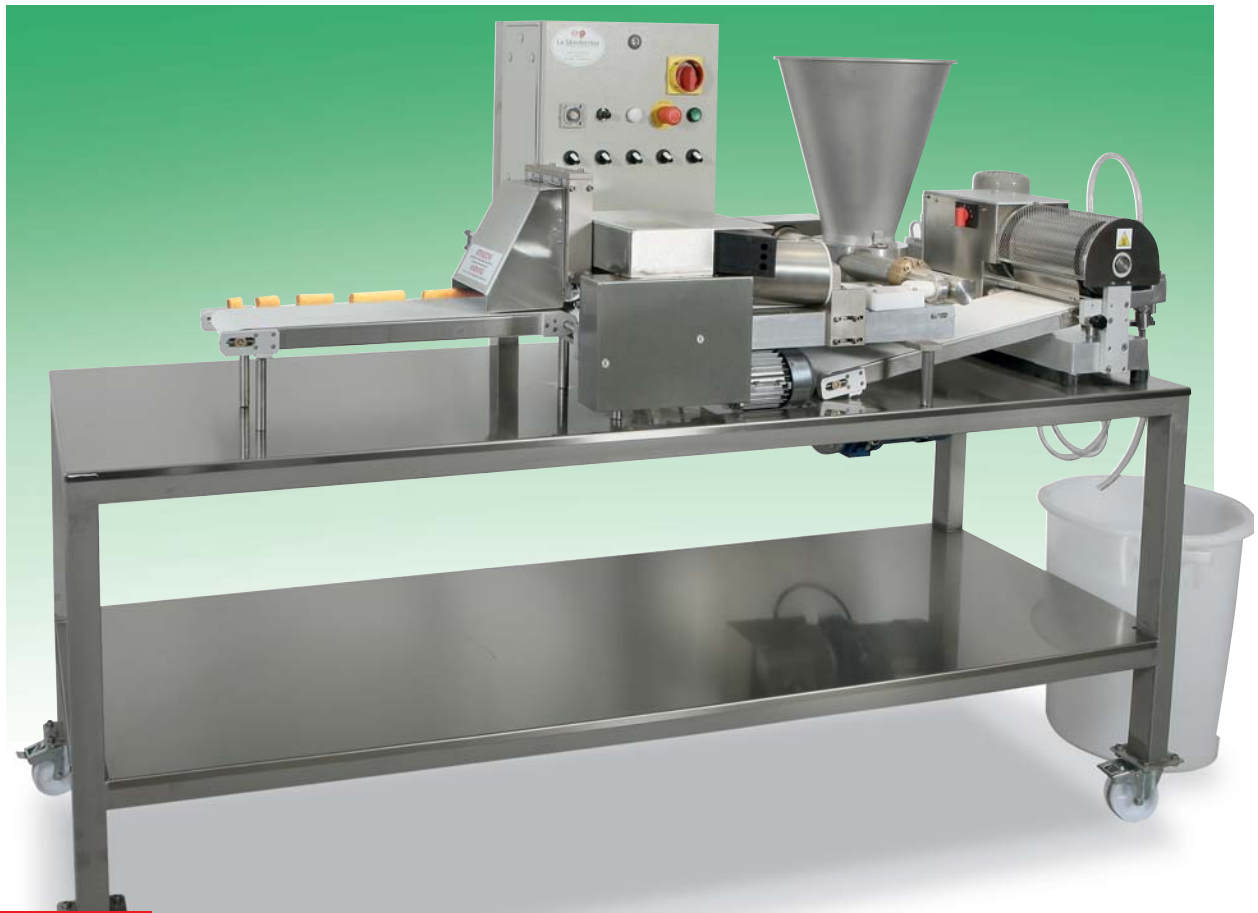
Peso total	40 kg
Tamaño (AxVxC)	420x1000x490
Potencia del motor	2,6 Watt
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	320 pz/h




ВСЕ ЛЮБЯТ
Изделия из тес

Технические данные

вес	40 kg
габарит (AxVxC)	420x1000x490
Установленная мощность	2,6 Watt
Produzione crêpes a nastro	80 тес/тес
Produzione crêpes tonde	320 тес/тес



C2

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

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

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

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

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



Linea per cannelloni a quattro piste



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

La macchina **C4** produce un nastro di crepes che viene suddiviso in 4 strisce e su ogni striscia viene depositato un ripieno di qualsiasi tipo, dosato a piacere attraverso ugelli di diametro variabile da 17 a 22 mm. Dopo l'arrotolamento tramite rulli avvolgitori, i cannelloni passano sotto una taglierina a comando pneumatico e vengono tagliati alla lunghezza desiderata per mezzo di un temporizzatore.

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

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

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

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

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



Dati Tecnici C2



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza installata

Produzione cannelloni

Produzione cannelloni 4 piste

C2

1 pista

150 kg

800x2200x1650

3,4 kW

35 kg/h

-

LINEA

4 piste

850 kg

2100x4600x1650

36 kW

-

200/240 kg/h

C2



Technical Data

	C2 1 pista	LINEA 4 piste
Weight	150 kg	850 kg
Dimensions (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Motor power	3,4 kW	36 kW
Produzione cannelloni	35 kg/h	-
Produzione cannelloni 4 piste	-	200-240 kg/h



Données Techniques

	C2 1 pista	LINEA 4 piste
Poids	150 kg	850 kg
Dimensions (AxBxC)	800x2200x1650	2100x4600x2200
Puissance du moteur	3,4 kW	36 kW
Produzione cannelloni	35 kg/h	-
Produzione cannelloni 4 piste	-	200-240 kg/h



Technische Angaben

Gewicht
Abmessungen (AxBxC)
Motorleistung
Produzione cannelloni
Produzione cannelloni 4 piste

C2
1 pista
150 kg
800x2200x1650
3,4 kW
35 kg/h
-

LINEA
4 piste
850 kg
2100x4600x2200
36 kW
-
200-240 kg/h



Le

Datos Técnicos

Peso total
Tamaño (AxBxC)
Potencia del motor
Produzione cannelloni
Produzione cannelloni 4 piste

C2
1 pista
150 kg
800x2200x1650
3,4 kW
35 kg/h
-

LINEA
4 piste
850 kg
2100x4600x2200
36 kW
-
200-240 kg/h



ВСЕ ЛЮБЯТ
Изделия из те

Технические данные


вес
габарит (AxBxC)
Установленная мощность
Установ
Установ

C2
1 Установ
150 kg
800x2200x1650
3,4 kW
35 kg/h
-

LINEA
4 Установ
850 kg
2100x4600x2200
36 kW
-
200-240 kg/h



C3 - C4

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



Il modello **C4** è una macchina per la produzione di crepes a nastro di larghezza mm 640, destinata a laboratori per produzioni elevate. La macchina è dotata di un contenitore pastella di capacità 50 litri, dal quale il prodotto viene portato alla macchina tramite pompa dosatrice. Il rullo di cottura possiede un variatore di giri controllato da inverter per la regolazione della velocità di produzione.

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

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

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

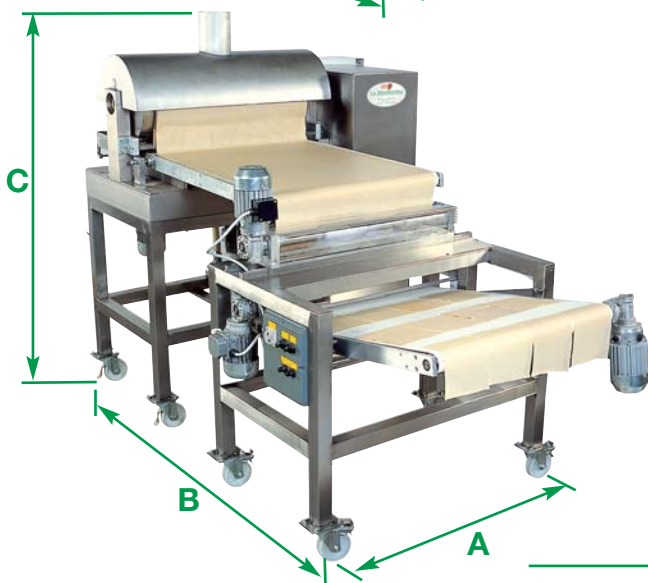
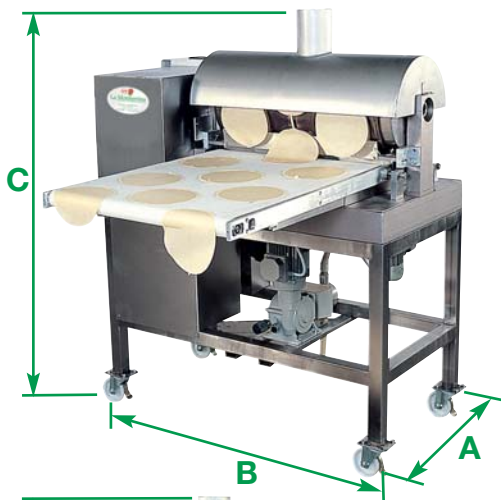
Il quadro elettrico è posto a bordo macchina ed è costruito secondo le norme vigenti.

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

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



Dati Tecnici C3 - C4



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Potenza

Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)

Diametro crêpes tonde

Produzione crêpes a nastro

C3

tonde

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



Technical Data

	C3 tonde	C4 a nastro
Weight	378 Kg	471 Kg
Dimensions (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Motor power	28 KW	28 KW
Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diametro crêpes tonde	100/550 mm	-
Produzione crêpes a nastro	-	120/150 mt/h



Données Techniques

	C3 tonde	C4 a nastro
Poids	378 Kg	471 Kg
Dimensions (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Puissance du moteur	28 KW	28 KW
Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diametro crêpes tonde	100/550 mm	-
Produzione crêpes a nastro	-	120/150 mt/h



Technische Angaben

	C3 tonde	C4 a nastro
Gewicht	378 Kg	471 Kg
Abmessungen (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Motorleistung	28 KW	28 KW
Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diametro crêpes tonde	100/550 mm	-
Produzione crêpes a nastro	-	120/150 mt/h



Le

Datos Técnicos

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



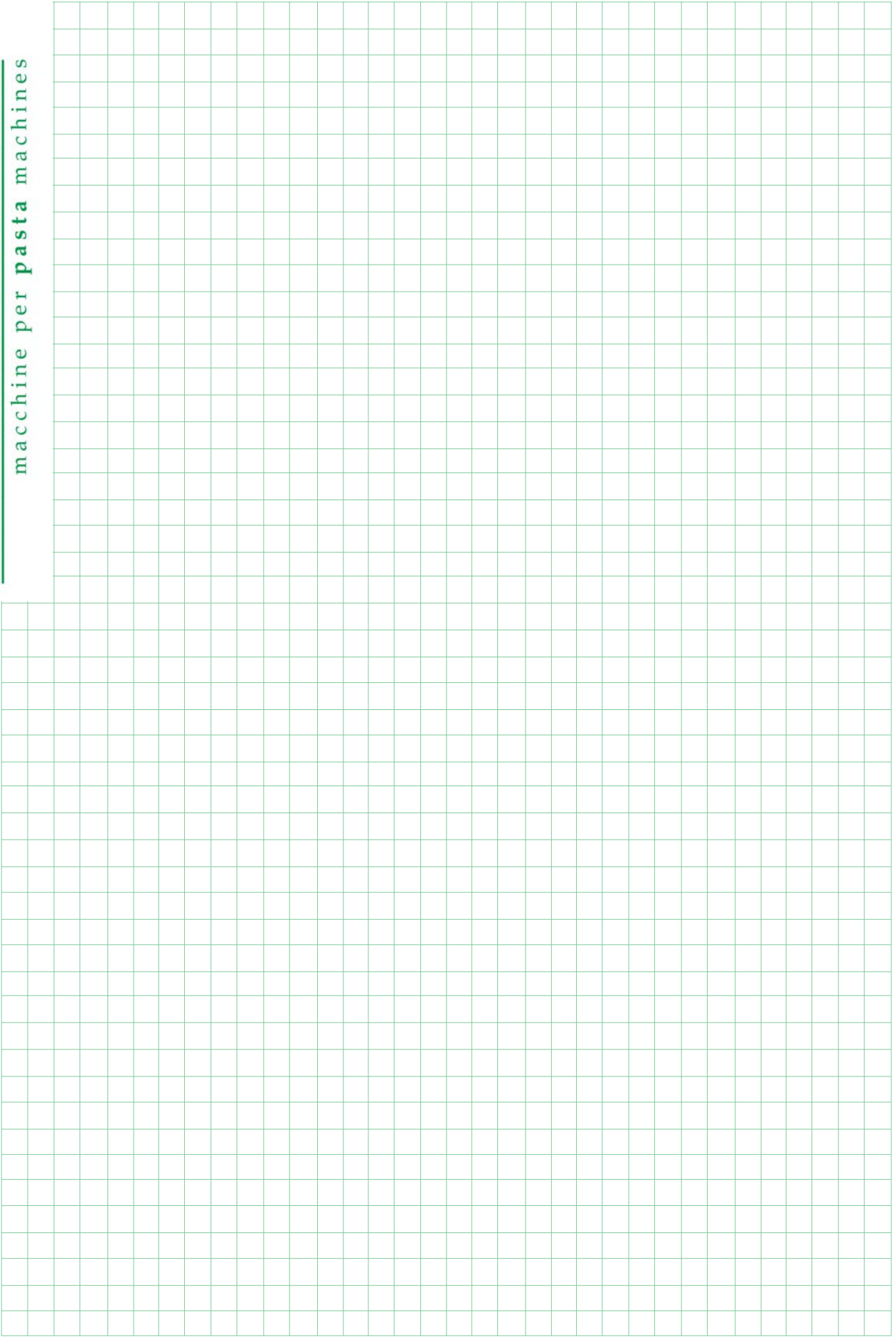
ВСЕ ЛЮБЯТ
Изделия из т

Технические данные

	C3 tonde	C4 a nastro
вес	378 Kg	471 Kg
габарит (AxBxC)	1300x1180x1371	2100x1180x1371
Установленная мощность	28 KW	28 KW
Produzione crêpes tonde (Ø 200mm)	1200/2300 pz/h	-
Diametro crêpes tonde	100/550 mm	-
Produzione crêpes a nastro	-	120/150 mt/h

La Monferrina

macchine per pasta machines



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

Machine Pasta

Macchine per sfoglia, pasta lunga, pasta estrusa, trofie, ravioli
Machines for pasta sheet, for long pasta, for extruded pasta, for trofie, for ravioli

Machines pour abaisse, pour les pâtes longues, pour les pâtes extrudées, pour les trofie, pour les ravioli

Maschinen für Teigblätter, lange Nudeln, ausgewalzte Pasta, Trofie, Ravioli

Máquinas para hojaldre, pasta larga, pasta trefilada, trofie, ravioles

Машины для производства листа теста, лапши, длинных и короткорезанных макарон, «trofie», равиоли.



La Monferrina
macchine per pasta machines

Linee

Linee complete, linee per spaghetti su canne, niditrici, essicatoi

Complete lines, lines for spaghetti on bars, nest making machines, static dryers

Lignes complètes, lignes pour spaghetti sur cannes, machines à nids, séchoirs

Komplette Linien, Linien für Spaghetti auf Sieben, für Bandnudelnester, Trockenmaschinen

Lineas completas, líneas con baqueta (para espaguetis estirados y rígidos), máquinas para nidos, secadoras

Промышленные линии, линии для длинных макаронных изделий, машины для производства гнезд из лапши, сушильные шкафы.



La Monferrina
macchine per pasta machines

Stampi & Trafile

Stampi, trafile, complementi e accessori vari

Moulds, Dies, complements and various accessories

Moules, Filières, compléments et accessoires

Formen, Matrizen, Zusatzausstattung und Zubehör verschiedener Art

Moldes, trefiladoras, complementos y accesorios varios

Штампы, Матрицы, Разные насадки и аксессуары.



La Monferrina
macchine per pasta machines