

# La Monferrina<sup>®</sup>

*dal 1978*



Catalogo Generale



## La Monferrina® *dal 1978*

### Sfogliatrici/Cilindri

Pasta Sheeters

Laminoirs

Walzmaschinen

Máquinas para preparar masa en hoja/Rodillos

Тестораскаточные машины

**Pag.**

Pag.

Page

Seite

Pag.

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

Filières standard pour presses

Matrizen standarf für Pressen

Moldes estándar para extrusoras

Матрицы стандарт для Прессы

**Pag.**

Pag.

Page

Seite

Pag.

Стр.

32 - 33

#### Estrusori

Extruders

Presses

Pressen

Extrusoras

Прессы

**Pag.**

Pag.

Page

Seite

Pag.

Стр.

**NEW**

DOLLY

35 - 35

P3 - P6 - P12

36 - 39

P50

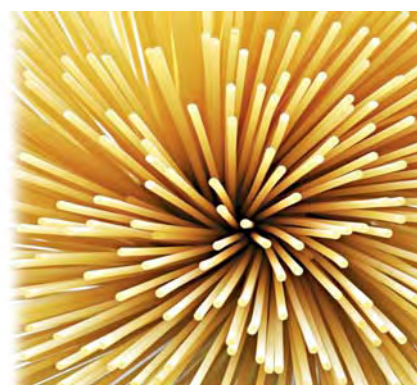
40 - 43

P100

44 - 47

P200

48 - 51





**Macchine per gnocchi**

Gnocchi machines

Machines pour gnocchi

Gnocchi-Maschine

Máquinas para ñoquis

Машины для изготовления «ньоки» (клёцок)

**Pag.**

Pag.

Pag.

Seite

Pag.

Стр.

**G2**

52 - 55

**Macchine per crêpes**

Crêpes machines

Machines pour crêpes

Crêpes-Maschine

Máquinas para crêpes

Машины для изготовления блинов

**Pag.**

Pag.

Pag.

Seite

Pag.

Стр.

**C1**

56 - 59

**C3 - C4**

60 - 63

**Essiccatoi EC / NG**

Dryers

Séchoir

Trockner

Secadero

Сушильные шкафы

Pag.

Pag.

Seite

Pag.

Стр.

64 - 69





## 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®

*dal 1978*

Qualità e tradizione italiana, dal 1978.









La Monferrina

# PNuova

COMBINATA



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

**PNUOVA** ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione. **PNUOVA** ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox 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 trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilature 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

COMBINATA



**PNUOVA** machine (Kneading vat and Pasta Sheeter) is a multi-purpose pasta machine which produces automatically a thin fine rolled pasta sheet and, thanks to specific units which can be assembled, produces: ravioli, tagliatelle, gnocchi in various shapes and extruded pasta. **PNUOVA** can knead and sheet pasta at the same time. Its operation is very simple and practical; it can be fully disassembled for a fast cleaning and maintenance. **PNUOVA** is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel 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 papardelle (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 spinach. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

## Technical Data

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



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

**PNUOVA** est faite en aluminium anodisé en sa structure externe et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox 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 papardelle (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 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

|                               |                |                                            |                   |
|-------------------------------|----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| <b>Poids</b>                  | 61 Kg          | <b>Accessories</b>                         |                   |
| <b>Dimensions</b> (AxBxC)     | 380x500x620 mm | <b>Groupe Ravioli</b> poids/production     | 17,8 Kg / 20 Kg/h |
| <b>Puissance du moteur</b>    | 900 W          | <b>Groupe Ravioli</b> dimensions           | 300x550x370 mm    |
| Capacité du bac de pétrissage | 4 Kg           | <b>Groupe Tagliatelle</b> poids/production | 9,2 Kg / 18 Kg/h  |
| Production horaire de pâtes   | 20 Kg          | <b>Groupe Tagliatelle</b> dimensions       | 230x240x110 mm    |
| Largeur de l'abaisse          | 170 mm         | <b>Groupe Gnocchi</b> poids/production     | 22,2 Kg / 20 Kg/h |
|                               |                | <b>Groupe Gnocchi</b> dimensions           | 250x360x465 mm    |
|                               |                | <b>Groupe Presse</b> poids/production      | 14 Kg / 10 Kg/h   |
|                               |                | <b>Groupe Presse</b> 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 Matrice auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplett mit Teigschneider für kurze Nudeln.



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

## Technische Angaben

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

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

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





# Accessori

## 1 Gruppo Impastatrice

Completamente smontabile per una completa ed accurata pulizia.

## 2 Gruppo Pressa

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

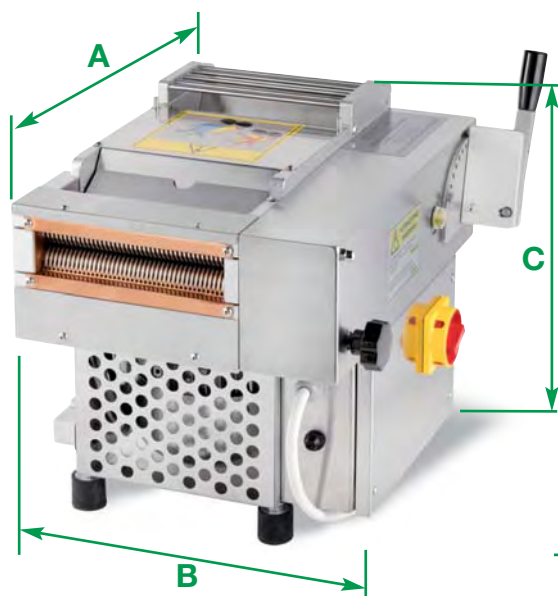
## 5 Gruppo Ravioli

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**

**Peso NINA 250**

**Dimensioni NINA 170 (AxBxC)**

**Dimensioni NINA 250 (AxBxC)**

**Potenza motore**

36,6 Kg

46,4 Kg

380x390x380 mm

450x390x380 mm

750 W

## Accessori

**Impastatrice** capacità vasca

**Impastatrice** peso vasca

**Impastatrice** dimensioni

**Gruppo pressa** peso/produzione

**Gruppo pressa** dimensioni

**Gruppo ravioli** peso/produzione

**Gruppo ravioli** dimensioni

**Gruppo gnocchi** peso/produzione

**Gruppo gnocchi** dimensioni

3 Kg

4,6 Kg

250x200x250mm

14 Kg / 6 Kg

165x310x270 mm

11 Kg / 10 Kg

200x450x350 mm

22,2 Kg / 20 Kg

250x360x465 mm

# 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

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

|                                       |                | Accessories                               |                 |
|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|-----------------|
| <b>Poids de NINA 170</b>              | 36,6 Kg        | <b>Capacité du groupe de pétrissage</b>   | 3 Kg            |
| <b>Poids de NINA 250</b>              | 46,4 Kg        | <b>Poids du groupe de pétrissage</b>      | 4,6 Kg          |
| <b>Dimensions de NINA 170 (AxBxC)</b> | 380x390x380 mm | <b>Dimensions du groupe de pétrissage</b> | 250x200x250mm   |
| <b>Dimensions de NINA 250 (AxBxC)</b> | 450x390x380 mm | <b>Groupe Presse poids/production</b>     | 14 Kg / 6 Kg    |
| <b>Puissance du moteur</b>            | 750 W          | <b>Groupe Presse dimensions</b>           | 165x310x270 mm  |
|                                       |                | <b>Poids/production du groupe Ravioli</b> | 11 Kg / 10 Kg   |
|                                       |                | <b>Dimensions du groupe Ravioli</b>       | 200x450x350 mm  |
|                                       |                | <b>Poids/production du groupe Gnocchi</b> | 22,2 Kg / 20 Kg |
|                                       |                | <b>Dimensions du groupe Gnocchi</b>       | 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 rauerer Nudelteil und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplet 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                                  |                 |
|-------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-----------------|
| <b>Gewicht NINA 170</b>             | 36,6 Kg        | <b>Teigknetter</b> Füllmenge Schüssel    | 3 Kg            |
| <b>Gewicht NINA 250</b>             | 46,4 Kg        | <b>Teigknetter</b> Gewicht Schüssel      | 4,6 Kg          |
| <b>Abmessungen NINA 170 (AxBxC)</b> | 380x390x380 mm | <b>Teigknetter</b> Abmessungen           | 250x200x250mm   |
| <b>Abmessungen NINA 250 (AxBxC)</b> | 450x390x380 mm | <b>Pressengruppe</b> Gewicht/Produktion  | 14 Kg / 6 Kg    |
| <b>Motorleistung</b>                | 750 W          | <b>Pressengruppe</b> Größe               | 165x310x270 mm  |
|                                     |                | <b>Ravioligruppe</b> Gewicht/Produktion  | 11 Kg / 10 Kg   |
|                                     |                | <b>Ravioligruppe</b> Abmessungen         | 200x450x350 mm  |
|                                     |                | <b>Gnocchiaufsatz</b> Gewicht/Produktion | 22,2 Kg / 20 Kg |
|                                     |                | <b>Gnocchiaufsatz</b> 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 extruida simplemente sustituyendo sólo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

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



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

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

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

**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                                               |                 |
|---------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>NINA 170 вес</b>             | 36,6 Kg        | <b>Ёмкость</b> тестомеса                              | 3 Kg            |
| <b>NINA 250 вес</b>             | 46,4 Kg        | <b>Вес</b> тестомеса                                  | 4,6 Kg          |
| <b>NINA 170 габарит (AxBxC)</b> | 380x390x380 mm | <b>Габарит</b> тестомеса                              | 250x200x250mm   |
| <b>NINA 250 габарит (AxBxC)</b> | 450x390x380 mm | <b>Экструдер</b> для макарон вес / производительность | 14 Kg / 6 Kg    |
| <b>Установленная мощность</b>   | 750 W          | <b>Экструдер</b> для макарон габарит                  | 165x310x270 mm  |
|                                 |                | <b>Насадка</b> для ravioli вес / производительность   | 11 Kg / 10 Kg   |
|                                 |                | <b>Насадка</b> для ravioli габарит                    | 200x450x350 mm  |
|                                 |                | <b>Насадка</b> для ньокки вес / производительность    | 22,2 Kg / 20 Kg |
|                                 |                | <b>Насадка</b> 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 trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilatura in PTFE per una pasta più lucida e trasparente). Completo di coltello taglia-pasta rotativo per paste corte.

## 4 Gruppo Gnocchi

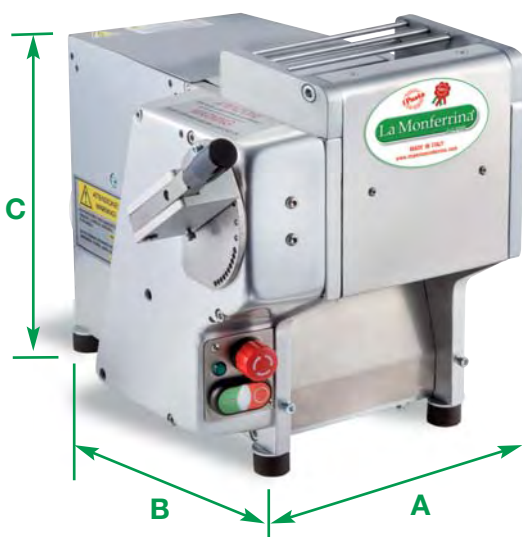
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci. L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

## 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

# 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 papardelle (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 spinach. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

## Technical Data

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



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

Le **CYLINDRE 170** mm (largeur des rouleaux) sont des machines pratiques et qui travaillent rapidement, indiquées pour laminier 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 papardelle (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

|                                           |                |                                            |                   |
|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| <b>Poids du CILINDRO 170</b>              | 50 Kg          | <b>Accessories</b>                         |                   |
| <b>Dimensions du CILINDRO 170</b> (AxBxC) | 380x500x420 mm | <b>Groupe Ravioli</b> poids/production     | 17,8 Kg / 20 Kg/h |
| <b>Poids du CILINDRO 420</b>              | 106 Kg         | <b>Groupe Ravioli</b> dimensions           | 280x560x300 mm    |
| <b>Dimensions du CILINDRO 420</b> (AxBxC) | 630x330x470 mm | <b>Groupe Tagliatelle</b> poids/production | 9,2 Kg / 18 Kg/h  |
| <b>Puissance du moteur CILINDRO 170</b>   | 900 W          | <b>Groupe Tagliatelle</b> dimensions       | 240x245x115 mm    |
| <b>Puissance du moteur CILINDRO 420</b>   | 1100 W         | <b>Groupe Gnocchi</b> poids/production     | 22,2 Kg / 20 Kg/h |
|                                           |                | <b>Groupe Gnocchi</b> dimensions           | 210x330x525 mm    |
|                                           |                | <b>Groupe Presse</b> poids/production      | 14 Kg / 10 Kg/h   |
|                                           |                | <b>Groupe Presse</b> 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 - Pressengruppe** Stellt jede Art gepresster Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

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

## Technische Angaben

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

|                                        |                |                                       |                   |
|----------------------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Peso CILINDRO 170</b>               | 50 Kg          | <b>Accesorios</b>                     |                   |
| <b>Tamaño CILINDRO 170 (AxBxC)</b>     | 380x500x420 mm | <b>Grupo raviolis</b> peso/producción | 17,8 Kg / 20 Kg/h |
| <b>Peso CILINDRO 420</b>               | 106 Kg         | <b>Grupo raviolis</b> tamaño          | 280x560x300 mm    |
| <b>Tamaño CILINDRO 420 (AxBxC)</b>     | 630x330x470 mm | <b>Grupo corte</b> peso/producción    | 9,2 Kg / 18 Kg/h  |
| <b>Potencia del motor CILINDRO 170</b> | 900 W          | <b>Grupo corte</b> tamaño             | 240x245x115 mm    |
| <b>Potencia del motor CILINDRO 420</b> | 1100 W         | <b>Grupo ñoquis</b> peso/producción   | 22,2 Kg / 20 Kg/h |
|                                        |                | <b>Grupo ñoquis</b> tamaño            | 210x330x525 mm    |
|                                        |                | <b>Grupo prensa</b> peso/producción   | 14 Kg / 10 Kg/h   |
|                                        |                | <b>Grupo prensa</b> 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 mm170** Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и паппарделле (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

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

## PiDue



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

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

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





**Doppia  
vasca**



## Accessori

### 1 Tagliasfoglia

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

### 2 Multipasta

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

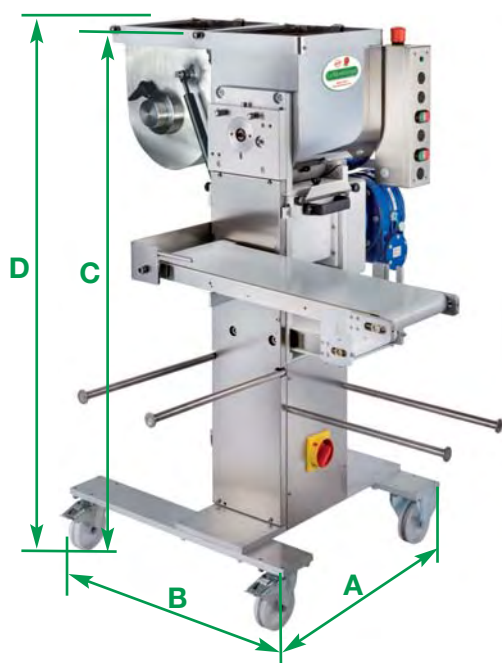
### 3 Gruppo Gnocchi

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



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



**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

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

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

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

|                                                            |                  |                                                 |            |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------|
| <b>Peso/capacidad</b> modelo con una cubeta                | 143 / 12 Kg      | <b>Producción/Accesorios</b>                    |            |
| <b>Tamaño</b> modelo con una cubeta (AxBxC)                | 860x1093x1260 mm | <b>Masa en hoja</b> una cubeta                  | 25 Kg/h    |
| <b>Potencia del motor</b> del modelo con una cubeta        | 2000 W           | <b>Masa en hoja</b> cubeta doble                | 50 Kg/h    |
| <b>Peso/capacidad</b> modelo con cubeta doble              | 172 / 24 Kg      | <b>Pasta cortada</b> una cubeta                 | 25 Kg/h    |
| <b>Tamaño</b> modelo con cubeta doble (AxBxD)              | 860x1093x1365 mm | <b>Pasta cortada</b> cubeta doble               | 50 Kg/h    |
| <b>Potencia del motor</b> del modelo con cubeta doble      | 3000 W           | <b>Raviolis</b> una cubeta                      | 25/30 Kg/h |
| <b>Peso/capacidad</b> modelo con cubeta doble con extrusor | 190 / 24 Kg      | <b>Raviolis</b> cubeta doble                    | 30 Kg/h    |
| <b>Tamaño</b> modelo con cubeta doble con extrusor (AxBxD) | 900x1230x1450 mm | <b>Ñoquis</b> una o doble cubeta                | 20 Kg/h    |
| <b>Potencia</b> del modelo con cubeta doble con extrusor   | 3100 W           | <b>Pasta extruída</b> 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 ширины, меняя штамп. Резка по длине регулируется путём таймера. Форматы лапши: мм 2, 4, 6, 8, 12, 24 и с волнистым краем.

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

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

### Технические данные

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

# P2 Pleasure

Doppia  
vasca



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

Vasca  
estrusore



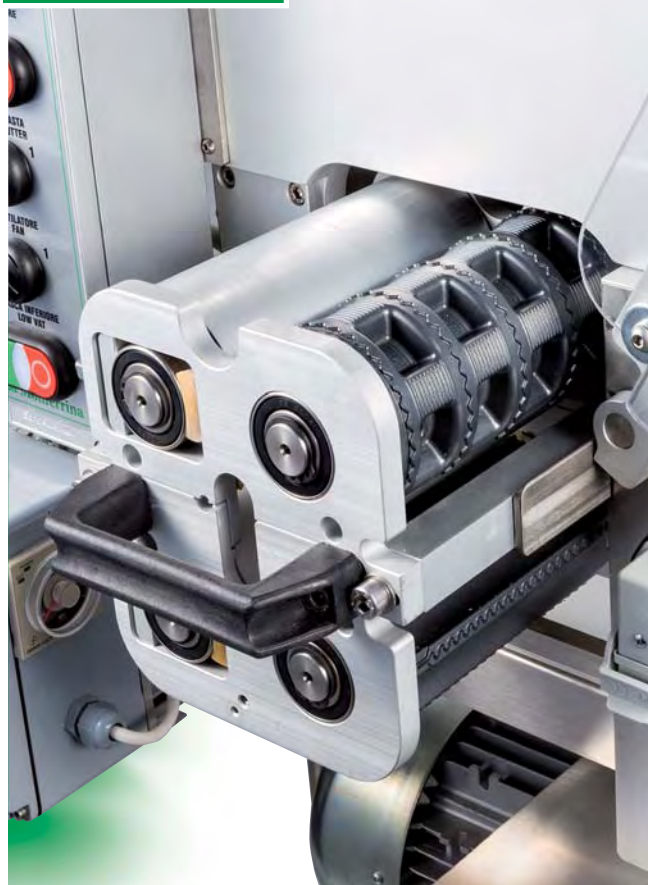


Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

Raviolatrice



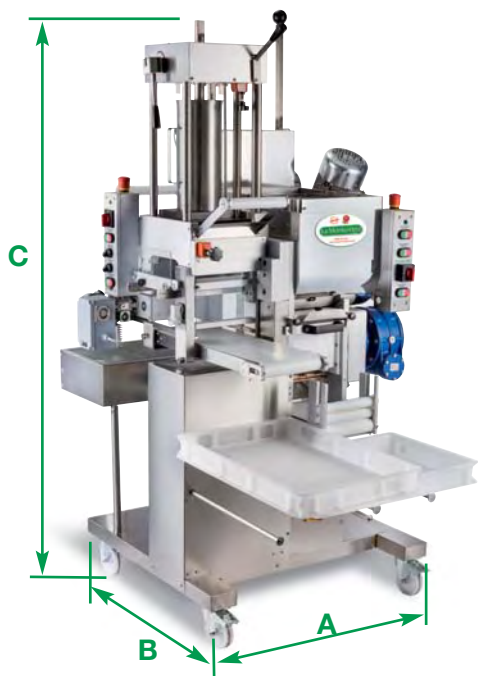
Raviolatrice a stampi intercambiabili

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

#### Modelli disponibili:

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

## Dati Tecnici P2 PLEASURE



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

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

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



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

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

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

## Zubehör

### 1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

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



## Lieferbare Modelle

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

## Technische Angaben

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

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

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

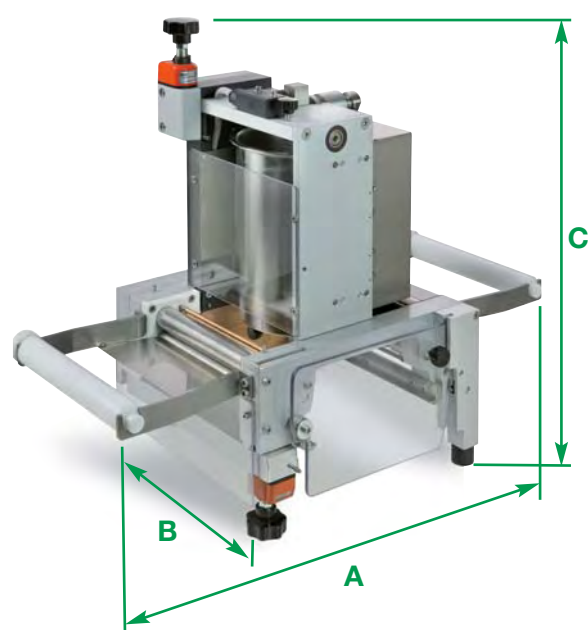
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

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

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| <b>Group dimensions (AxBxC)</b> | 600x300x500 mm |
| <b>Group weight</b>             | 21 Kg          |
| <b>Production / Accessories</b> |                |
| <b>Pasta sheet width</b>        | 170 mm         |
| <b>Ravioli production*</b>      | 20 Kg/h        |
| <b>Tagliatelle production*</b>  | 10/20 Kg/h     |
| <b>Gnocchi production</b>       | 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

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

\*Selon la machine combinée



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

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

Die Zubehörgruppe **MULTIPASTA** kann für die Nudelmaschinen 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 ravioles 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 ravioles.**

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         |
| Ravioles 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: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 и с волнистым краем.

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

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

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

### Технические данные

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Габарит (AxBxC)             | 600x300x500 mm |
| Вес                         | 21 Kg          |
| Производительность          |                |
| Лента теста ширина          | 170 mm         |
| Равиоли производительность* | 20 Kg/h        |
| Лапша производительность*   | 10/20 Kg/h     |
| 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



**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

**76 mm** 25

**81 mm** 6

**84 mm** 8

**89 mm** 10

**98 mm** 13

**104 mm** 16

**225**

**226**

**383 mm** 10

**370**  
Ø mm 10

**373**  
Ø mm 8

**374**  
Ø mm 13

**469**  
Ø mm 10

**401**

**420** Ø mm 9

**426**

**433**

**464** Ø mm 9

**507 mm** 2

**511 mm** 5

**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<br>Code<br>Code<br>Code<br>Codigo<br>КОД | Formato pasta<br>Pasta Shape<br>Forme de pate<br>Format<br>Formato<br>ФОРМА | Dimensione (mm)<br>Dimensions (mm)<br>Dimensions (mm)<br>Abmessungen (mm)<br>Tamaño (mm)<br>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                                             | Radiator                                                                    | 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 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)



# Dolly

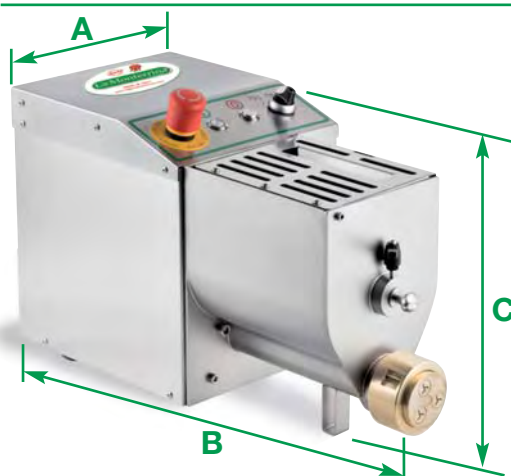


 **DOLLY** è una macchina da banco piccola, compatta e affidabile, adatta sia ai ristoranti che a chi ama la buona pasta fatta in casa.

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





**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

|                           |                |                                  |        |
|---------------------------|----------------|----------------------------------|--------|
| <b>Weight</b>             | 27 Kg          | <b>Kneading</b> vat capacity     | 2,5 Kg |
| <b>Dimensions</b> (AxBxC) | 290x550x300 mm | <b>Extruded</b> pasta production | 6 Kg/h |
| <b>Motor power</b>        | 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

|                            |                |                                      |        |
|----------------------------|----------------|--------------------------------------|--------|
| <b>Poids</b>               | 27 Kg          | <b>Capacité</b> du pétrin            | 2,5 Kg |
| <b>Dimensions</b> (AxBxC)  | 290x550x300 mm | <b>Production</b> de pâtes extrudées | 6 Kg/h |
| <b>Puissance du moteur</b> | 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

|                            |                |                                         |        |
|----------------------------|----------------|-----------------------------------------|--------|
| <b>Gewicht</b>             | 27 Kg          | <b>Fassungsvermögen</b> des Knetbeckens | 2,5 Kg |
| <b>Abmessungen</b> (AxBxC) | 290x550x300 mm | <b>Produktion</b> ausgerollte Pasta     | 6 Kg/h |
| <b>Motorleistung</b>       | 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

|                           |                |                                         |        |
|---------------------------|----------------|-----------------------------------------|--------|
| <b>Peso</b>               | 27 Kg          | <b>Capacidad</b> de la cubeta amasadora | 2,5 Kg |
| <b>Tamaño</b> (AxBxC)     | 290x550x300 mm | <b>Producción</b> de pasta trefilada    | 6 Kg/h |
| <b>Potencia del motor</b> | 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

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

Стандартные матрицы Стр.32

P3

# P3-P6-P12



P6



P12



 **P3, P6 e P12** sono macchine automatiche, di grande affidabilità e adatte alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola; sono particolarmente indicate per la produzione di pasta corta e lunga che avviene con il semplice cambio della 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.

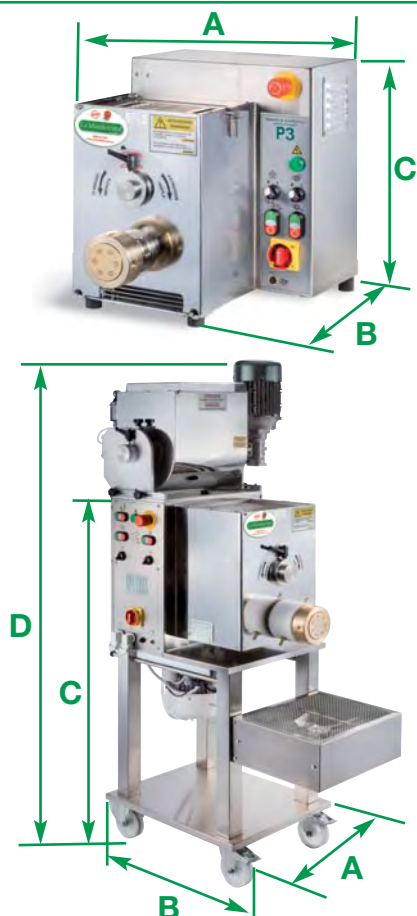
## 4 Gruppo Ravioli

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 spinach.

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

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

|                              | <b>P3</b>   | <b>P6</b>    | <b>P12</b>   | <b>Accessoires</b>                               |                |
|------------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------|----------------|
| <b>Poids</b>                 | 58 Kg       | 108 Kg       | 147 Kg       | <b>Poids</b> du Groupe Ravioli (P3)              | 11 Kg          |
| <b>Dimensions</b> mm (AxBxC) | 500x365x445 | 580x400x1120 | -            | <b>Dimensions</b> du Groupe Ravioli (P3)         | 200x450x350 mm |
| <b>Dimensions</b> mm (AxBxD) | -           | -            | 580x550x1550 | <b>Poids</b> du groupe Ravioli (P6 - P12)        | 17,8 Kg        |
| <b>Puissance du moteur</b>   | 900 W       | 1100 W       | 2000 W       | <b>Dimensions</b> du groupe Ravioli (P6 - P12)   | 300x550x370 mm |
| <b>Capacité du pétrin</b>    | 3 Kg        | 6 Kg         | 12 Kg        | <b>Poids</b> du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)      | 22,2 Kg        |
| <b>Production de pâtes</b>   | 8-10 Kg/h   | 15-18 Kg/h   | 25-35 Kg/h   | <b>Dimensions</b> 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 Mehnteig 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                                     |                |
|-----------------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|----------------|
| <b>Gewicht</b>                          | 58 Kg       | 108 Kg       | 147 Kg       | <b>Ravioligruppe P3</b> Gewicht             | 11 Kg          |
| <b>Abmessungen</b> mm (AxBxC)           | 500x365x445 | 580x400x1120 | -            | <b>Ravioligruppe P3</b> Abmessungen         | 200x450x350 mm |
| <b>Abmessungen</b> mm (AxBxD)           | -           | -            | 580x550x1550 | <b>Ravioligruppe P6 - P12</b> Gewicht       | 17,8 Kg        |
| <b>Motorleistung</b>                    | 900 W       | 1100 W       | 2000 W       | <b>Ravioligruppe P6 - P12</b> Abmessungen   | 300x550x370 mm |
| <b>Fassungsvermögen des Knetbeckens</b> | 3 Kg        | 6 Kg         | 12 Kg        | <b>Gnocchiaufsatz P3-P6-P12</b> Gewicht     | 22,2 Kg        |
| <b>Teigwarenproduktion</b>              | 8-10 Kg/h   | 15-18 Kg/h   | 25-35 Kg/h   | <b>Gnocchiaufsatz P3-P6-P12</b> 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                            |                |
|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------------------------------|----------------|
| <b>Peso</b>                       | 58 Kg       | 108 Kg       | 147 Kg       | <b>Grupo raviolis P3</b> peso         | 11 Kg          |
| <b>Tamaño</b> mm (AxBxC)          | 500x365x445 | 580x400x1120 | -            | <b>Grupo raviolis P3</b> tamaño       | 200x450x350 mm |
| <b>Tamaño</b> mm (AxBxD)          | -           | -            | 580x550x1550 | <b>Grupo raviolis P6 - P12</b> peso   | 17,8 Kg        |
| <b>Potencia del motor</b>         | 900 W       | 1100 W       | 2000 W       | <b>Grupo raviolis P6 - P12</b> tamaño | 300x550x370 mm |
| <b>Capacidad cubeta amasadora</b> | 3 Kg        | 6 Kg         | 12 Kg        | <b>Grupo ñoquis P3-P6-P12</b> peso    | 22,2 Kg        |
| <b>Producción de pasta</b>        | 8-10 Kg/h   | 15-18 Kg/h   | 25-35 Kg/h   | <b>Grupo ñoquis P3-P6-P12</b> 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 панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

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

## Насадки

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

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

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

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

## Технические данные

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

Стандартные матрицы Стр.32

# 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

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

|                                                                                 |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Poids</b>                                                                    | 208 Kg             |
| <b>Dimensions</b> mm (AxBxC)                                                    | 650x1230x1770      |
| <b>Puissance du moteur</b> 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3) | 1800 / 900 / 900 W |
| <b>Capacité du bac de pétrissage</b>                                            | 14 Kg              |
| <b>Production de pâtes</b>                                                      | 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 Presskopf und Matrize

## Zubehör

### 1 - Matrizen

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

### 2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.



## Technische Angaben

|                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Gewicht</b>                                                         | 208 Kg             |
| <b>Abmessungen</b> mm (AxBxC)                                          | 650x1230x1770      |
| <b>Motorleistung</b> 3 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3) | 1800 / 900 / 900 W |
| <b>Fassungsvermögen</b> des Knetbeckens                                | 14 Kg              |
| <b>Teigwarenproduktion</b>                                             | 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

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

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

# P100



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

È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga. Il suo funzionamento è semplice ed efficiente, completamente in acciaio inox. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

### Caratteristiche:

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





# Accessori

## 1 Trafile

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

## 2 Arrotolatore sfoglia

Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.



## 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

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

|                                                                                 |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Poids</b>                                                                    | 372 Kg               |
| <b>Dimensions</b> mm (AxBxC)                                                    | 815x1600x1600        |
| <b>Puissance du moteur</b> 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3) | 4000 / 1800 / 1800 W |
| <b>Capacité du bac de pétrissage</b>                                            | 30 Kg                |
| <b>Production de pâtes</b>                                                      | 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 Presskopf und Matrize
  - Automatisches, pneumatisches Kippen des oberen Mischbehälters

## Zubehör

### 1 - Matrizen

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

### 2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.



## Technische Angaben

|                                                                        |                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Gewicht</b>                                                         | 372 Kg               |
| <b>Abmessungen</b> mm (AxBxC)                                          | 815x1600x1600        |
| <b>Motorleistung</b> 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3) | 4000 / 1800 / 1800 W |
| <b>Fassungsvermögen</b> des Knetbeckens                                | 30 Kg                |
| <b>Teigwarenproduktion</b>                                             | 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

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

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

# P200



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

**P200** è una macchina industriale particolarmente adatta alla produzione di pasta corta e lunga.

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 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

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



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

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

Она лёгкая в эксплуатации; она имеет конструкцию из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали.

Она оснащена панелями управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

#### Состоит из:

- двойной бак (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

|                                                                                 |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Вес</b>                                                                      | <b>P200</b><br>590 Kg |
| <b>Габарит</b> mm (AxBxC)                                                       | 1550x1650x1650        |
| <b>Установленная мощность</b> 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3) | 5500 / 1870 /1870 W   |
| <b>Ёмкость тестомеса</b>                                                        | 78 Kg                 |
| <b>Производительность макаронных изделий</b>                                    | 200 Kg/h              |



**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

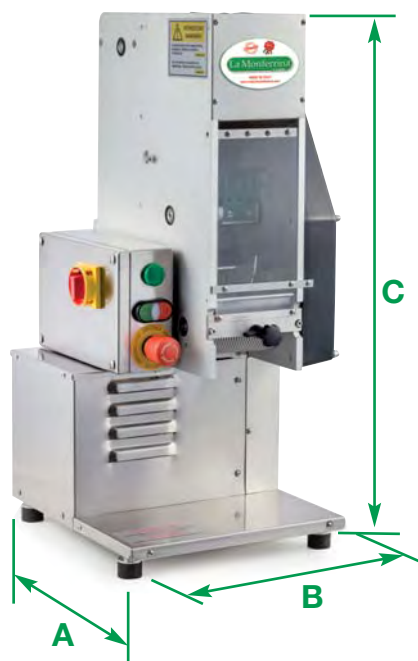
La tecnologia di queste macchine si riscontra anche nei singoli gruppi gnocchi realizzati modularmente in modo da essere applicabili anche ad altre macchine La Monferrina.

## 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 dotées d'un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.  
 Pour la production de gnocchi, nous proposons aussi des groupes qui s'enclenchent même sur d'autres machines de La Monferrina.  
**Groupe Gnocchi 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

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
|                           | <b>G2<br/>piston system</b> |
| <b>Peso total</b>         | 43 kg                       |
| <b>Tamaño</b> mm (AxBxC)  | 320x370x850                 |
| <b>Potencia del motor</b> | 0,8 kW                      |
| <b>Producción ñoquis</b>  | 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

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

# 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**

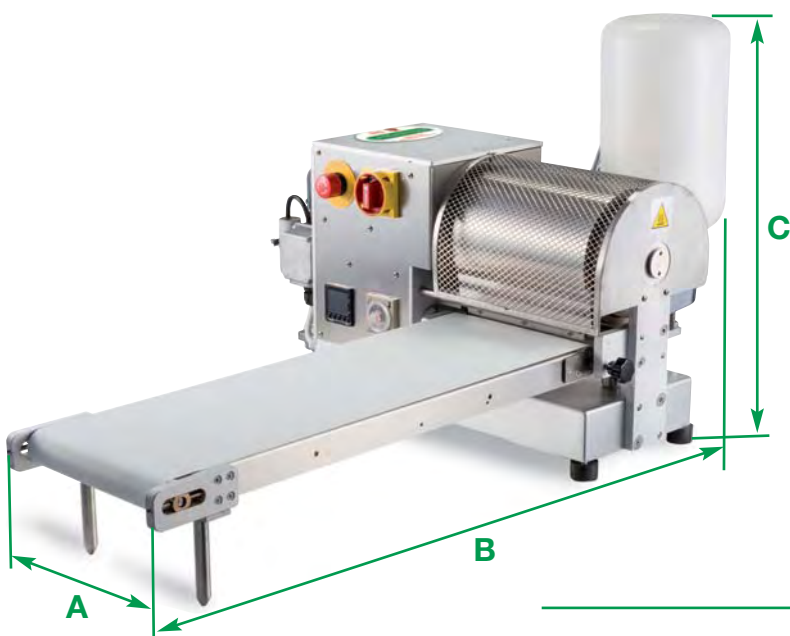


Larghezza vaschetta  
 crêpes rettangolari:  
 160 mm e 200 mm

**2** Particolare rullo riscaldatore  
**C1 crêpes tonde**



## Dati Tecnici C1



160 / 200 / Ø195

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

Ø320

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

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| <b>Tensione</b> | 220V - 50 HZ<br>monofase |
|-----------------|--------------------------|

# La Monferrina 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

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

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





C4



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.

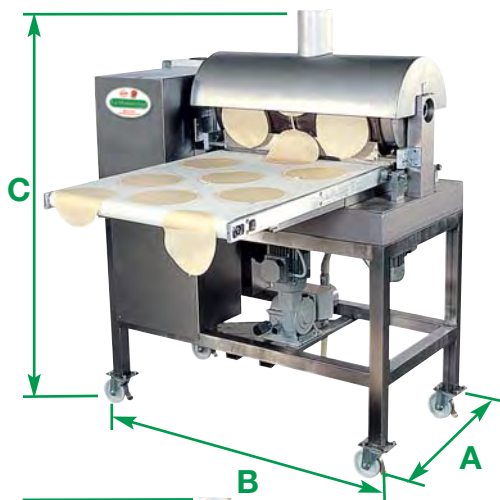
La macchina è costruita in acciaio inox e alluminio EN AW 6082 T6.

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

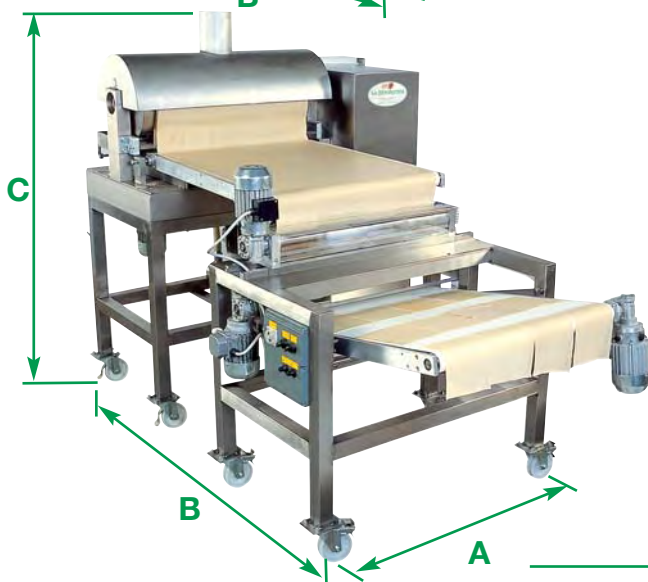
2100x1180x1371

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

|                                          | <b>C3</b>      | <b>C4</b>      |
|------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Weight</b>                            | 378 Kg         | 471 Kg         |
| <b>Dimensions</b> (AxBxC)                | 1300x1180x1371 | 2100x1180x1371 |
| <b>Power</b>                             | 28 KW          | 28 KW          |
| <b>Round crepes production</b> (Ø 200mm) | 1200/2300 pz/h | -              |
| <b>Diameter of round crepes</b>          | 100/550 mm     | -              |
| <b>Production of crepes strip</b>        | -              | 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 doté 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 doté 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 rectangulières ayant des dimensions différentes.

## Données Techniques

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

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 Dampfentsorgung. 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 SCHNEIDGRUPPE 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             |
|------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Gewicht</b>                           | 378 Kg         | 471 Kg         |
| <b>Abmessungen (AxBxC)</b>               | 1300x1180x1371 | 2100x1180x1371 |
| <b>Leistung</b>                          | 28 KW          | 28 KW          |
| <b>Produktion runde Crêpes (Ø 200mm)</b> | 1200/2300 pz/h | -              |
| <b>Durchmesser runde Crêpes</b>          | 100/550 mm     | -              |
| <b>Produktion Crêpes in Bandform</b>     | -              | 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 cuadas 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             |
|---------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Peso total</b>                           | 378 Kg         | 471 Kg         |
| <b>Tamaño (AxBxC)</b>                       | 1300x1180x1371 | 2100x1180x1371 |
| <b>Potencia del motor</b>                   | 28 KW          | 28 KW          |
| <b>Producción crepes redondas (Ø 200mm)</b> | 1200/2300 pz/h | -              |
| <b>Diametro crepes redondas</b>             | 100/550 mm     | -              |
| <b>Producción crepes a cinta</b>            | -              | 120/150 mt/h   |

 Машина **С3** - 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 **С4** - 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             |
|-------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>Вес</b>                                            | 378 Kg         | 471 Kg         |
| <b>Габарит (AxBxC)</b>                                | 1300x1180x1371 | 2100x1180x1371 |
| <b>Установленная мощность</b>                         | 28 KW          | 28 KW          |
| <b>Производительность круглых блинов (диам 200mm)</b> | 1200/2300 pz/h | -              |
| <b>Диаметр круглых блинов</b>                         | 100/550 mm     | -              |
| <b>Производительность прямоугольных блинов</b>        | -              | 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



EC/NG 200

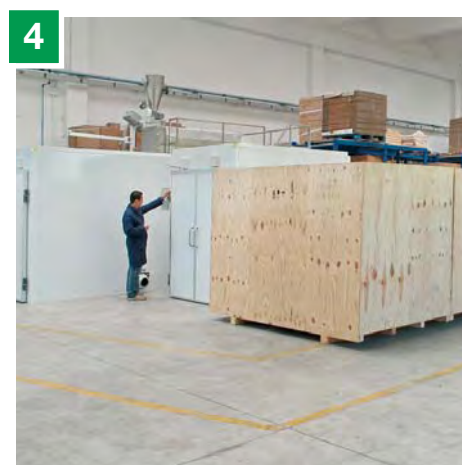
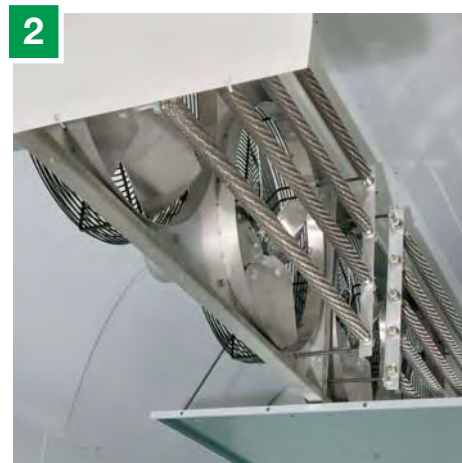
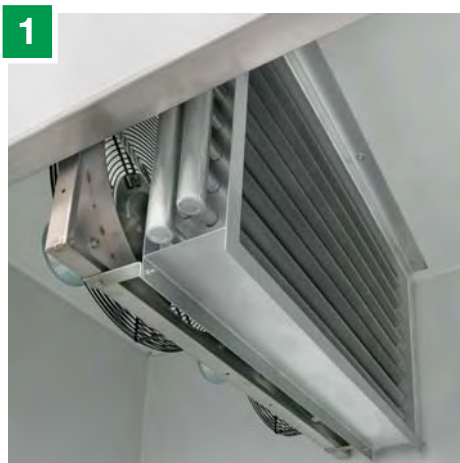


Carrello per pasta lunga  
Trolley for long pasta



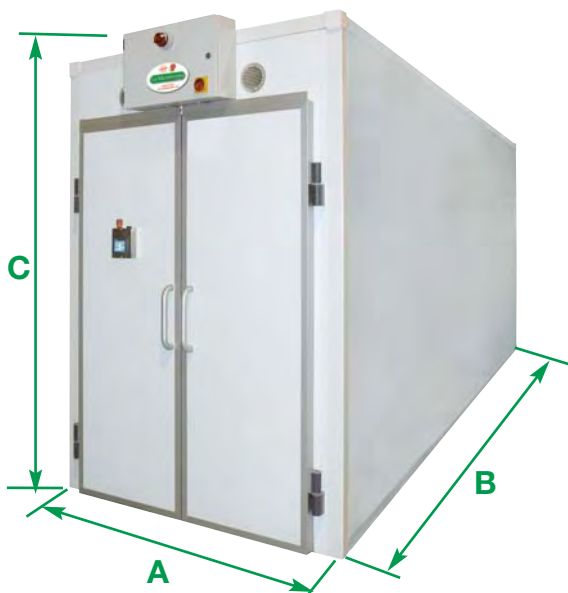
# Tecnologia

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



## Dati Tecnici

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



| EC/NG 25   | EC/NG 50   | EC/NG 100  | EC/NG 150  | EC/NG 200  |
|------------|------------|------------|------------|------------|
| 4800       | 8500       | 16500      | 22300      | 32400      |
| 1          | 2          | 4          | 6          | 8          |
| 25         | 50         | 100        | 150        | 200        |
| 600 x 1200 | 600 x 1200 | 600 x 1200 | 600 x 1200 | 600 x 1200 |
| 100        | 200        | 400        | 600        | 800        |
| 1750       | 1750       | 1750       | 1750       | 1750       |
| 950        | 1550       | 2750       | 3950       | 5150       |
| 2900       | 2900       | 2900       | 2900       | 2900       |

**Struttura**  
**Comandi**

Standard: lamiera verniciata a caldo  
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      |
|------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Installed power</b> (Watt)      | 4800          | 8500           | 16500          | 22300          | 32400          |
| <b>Trolleys quantity</b> (nr)      | 1             | 2              | 4              | 6              | 8              |
| <b>Trays quantity</b> (nr)         | 25            | 50             | 100            | 150            | 200            |
| <b>Dimensione setaccio</b> (mm)    | 600x1200      | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       |
| <b>Pasta quantity</b> (Kg)         | 100           | 200            | 400            | 600            | 800            |
| <b>Dryer dimensions</b> 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      |
|-----------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Puissance installée</b> (Watt)       | 4800          | 8500           | 16500          | 22300          | 32400          |
| <b>Quantité de chariots</b> (nr)        | 1             | 2              | 4              | 6              | 8              |
| <b>Quantité de tamis</b> (nr)           | 25            | 50             | 100            | 150            | 200            |
| <b>Dimensions du tamis</b> (mm)         | 600x1200      | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       |
| <b>Quantité de pâtes</b> (Kg)           | 100           | 200            | 400            | 600            | 800            |
| <b>Dimensions du séchoir</b> 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 Feuchtigkeitssentzug und Ventilen zur Luftimmission ausgestattet.

Der gesamte Austrocknungszyklus wird von Feuchtigkeitssensoren 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 Dampfauslass; 4 - Montageabteilung und Qualitätskontrolle Trockner

### Technische Angaben

|                                        | EC/NG 25      | EC/NG 50       | EC/NG 100      | EC/NG 150      | EC/NG 200      |
|----------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Motorleistung</b> (Watt)            | 4800          | 8500           | 16500          | 22300          | 32400          |
| <b>Anzahl Wagen</b> (Stück)            | 1             | 2              | 4              | 6              | 8              |
| <b>Anzahl Siebe</b> (Stück)            | 25            | 50             | 100            | 150            | 200            |
| <b>Abmessung Sieb</b> (mm)             | 600x1200      | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       |
| <b>Menge Pasta</b> (Kg)                | 100           | 200            | 400            | 600            | 800            |
| <b>Abmessungen Trockner</b> 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 punto. Las celdas están equipadas con sistema de ventilación bi-direccional; el calentamiento del aire puede realizarse con resistencias eléctricas o con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente; en las celdas hay también sacadores de humedad y válvulas de introducción del aire. El intero ciclo de secación está controlado por sensores de humedad y temperatura. Un cuadro de mandos en PLC permite de controlar el sistema automático de secación. El cuadro de mandos está equipado con un panel visualizador táctil y además es posible elegir la receta más indicada para la desecación del formato de pasta deseado.

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

**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      |
|----------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Potencia instalada</b> (Watt)       | 4800          | 8500           | 16500          | 22300          | 32400          |
| <b>Cantidad de carretillas</b> (nr)    | 1             | 2              | 4              | 6              | 8              |
| <b>Cantidad de bastidores</b> (nr)     | 25            | 50             | 100            | 150            | 200            |
| <b>Dimensiones del bastidor</b> (mm)   | 600x1200      | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       | 600x1200       |
| <b>Cantidad pasta</b> (Kg)             | 100           | 200            | 400            | 600            | 800            |
| <b>Dimensiones secadero</b> 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 двуправленной 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

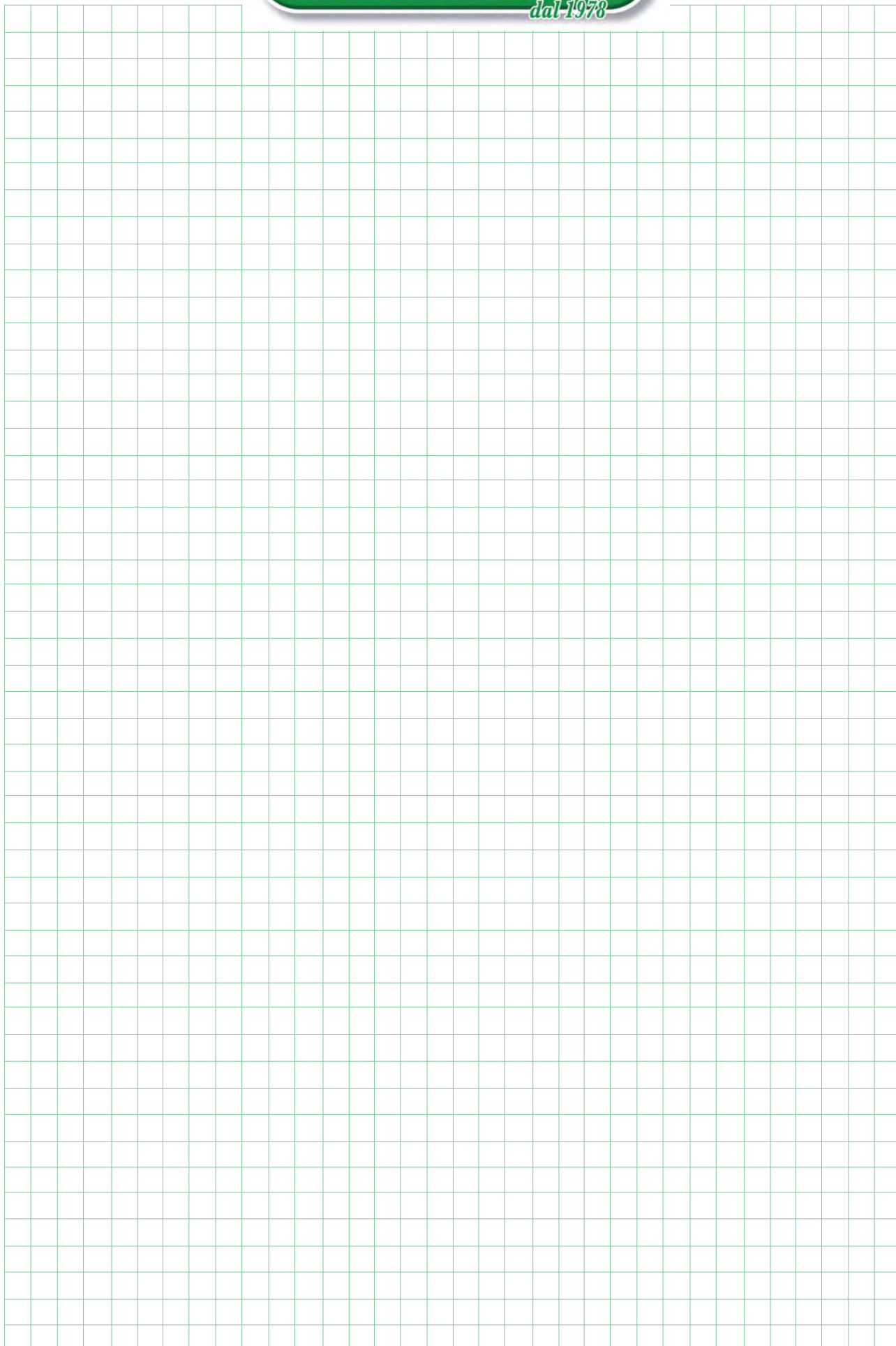
### Технические данные

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

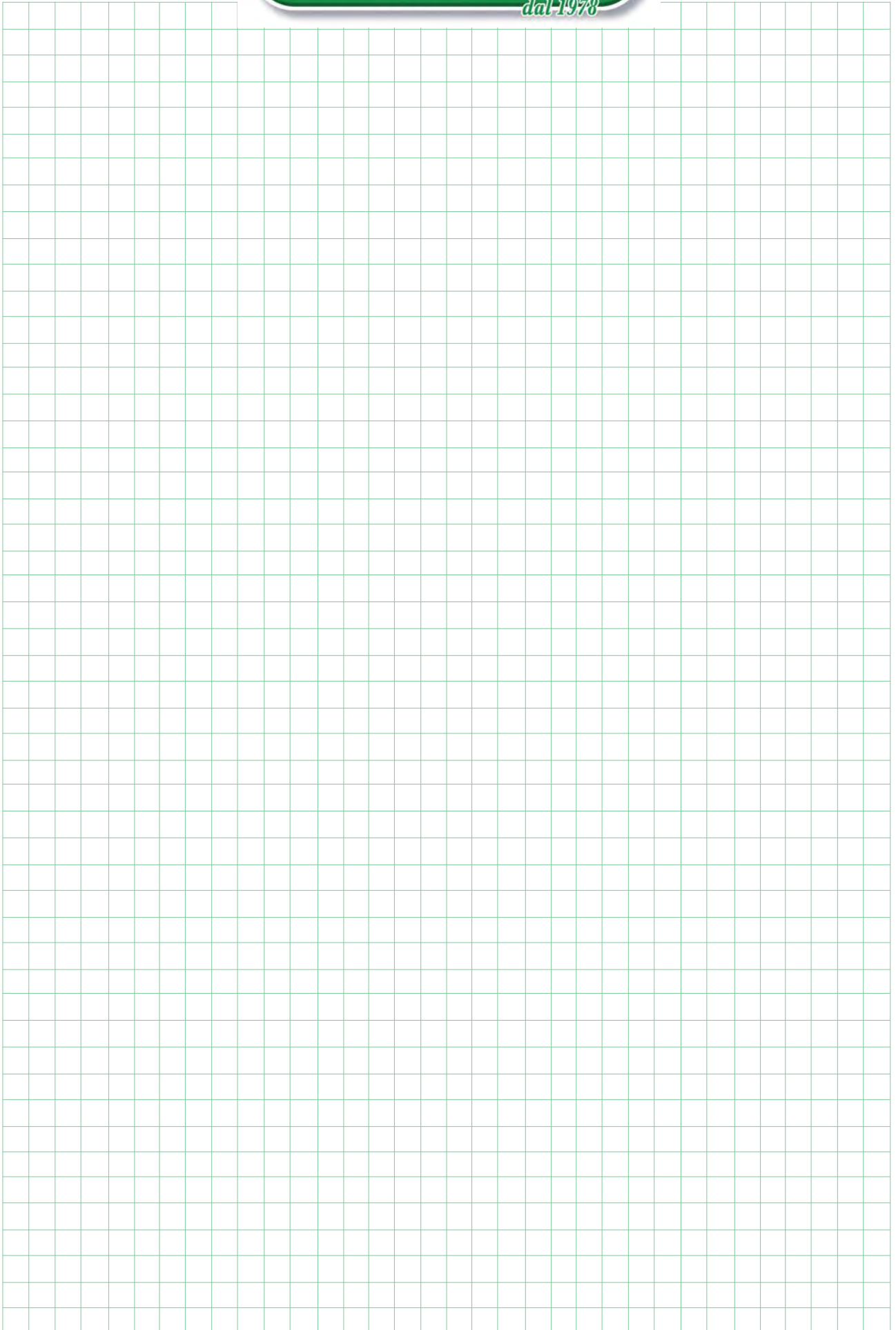
**Конструкция** - Стандартная: лакированный лист

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

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









## imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Amministrazione e Logistica  
Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - I - 10024 Moncalieri (TO)

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

[www.imperiamonferrina.com](http://www.imperiamonferrina.com)  
[www.la-monferrina.com](http://www.la-monferrina.com)

---

### SALES

---

#### INTERNATIONAL

[ivo.barla@imperiamonferrina.com](mailto:ivo.barla@imperiamonferrina.com)  
[antonella.zoncu@imperiamonferrina.com](mailto:antonella.zoncu@imperiamonferrina.com)

#### ITALIA

[fabio.maggiorotti@imperiamonferrina.com](mailto:fabio.maggiorotti@imperiamonferrina.com)

---

### SERVICE

---

#### INTERNATIONAL

[annalisa.negro@imperiamonferrina.com](mailto:annalisa.negro@imperiamonferrina.com)

#### ITALIA

[mara.manzone@imperiamonferrina.com](mailto:mara.manzone@imperiamonferrina.com)



# Catalogo Generale

