



COLONNA MOTORE

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

Apparecchio dotato di pulsantiera mobile.



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle mm170

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

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

2 Gruppo Ravioli

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

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili 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.

4 Gruppo Gnocchi

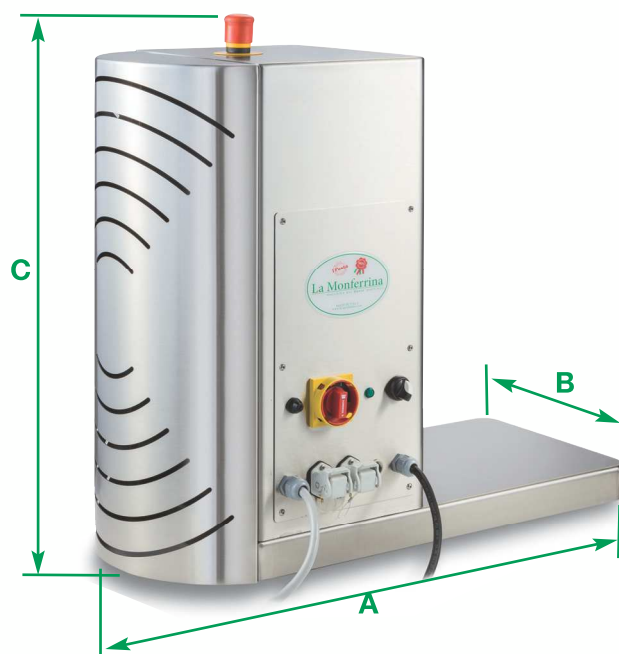
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

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

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



Dati Tecnici COLONNA MOTORE



Dimensioni (AxBxC)

Peso

Potenza motore

670x370x640 mm

35 Kg

900 W

COLONNA MOTORE



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

This device is fitted with a mobile button panel.

Accessories

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

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

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

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

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

Technical Data

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



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

Dispositif équipé de tableau de commande mobile.

Accessoires

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

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

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

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

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

Données Techniques

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



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

Gerät mit bewegliche Druckknopftafel.

Zubehör

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

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

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

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

Technische Angaben

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



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

Aparato con botón móvil.

Accesorios

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

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

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

4 - Grupo Ñoquis Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción. Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.

Datos Técnicos

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



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

Аппарат снабжён подвижной кнопочной панелей.

Насадки

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

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

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

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

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

Технические данные

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