



Trafile

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

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

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



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



Trafile



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



МАТРИЦЫ

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

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

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

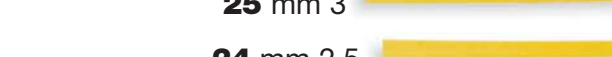
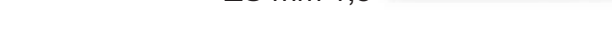
Pasta estrusa lunga

SFOGLIA mm 100 - 170

rotonda ●

	3 mm 0,7	
	4 mm 0,8	
	5 mm 1,0	
	6 mm 1,2	
	7 mm 1,5	
	8 mm 1,7	
	9 mm 1,9	
	10 mm 2,1	
	11 mm 2,3	
	12 mm 2,5	
	13 mm 2,7	
	15 mm 3,0	
	16 mm 3,5	
	510 mm 4	
	511 mm 5	

piatta — standard* mm 0,85/0,90

	36 mm 25
	35 mm 22
	34 mm 19
	33 mm 16
	32 mm 14
	31 mm 12
	30 mm 10
	29 mm 8
	28 mm 6
	27 mm 4,5
	26 mm 3,5
	25 mm 3
	24 mm 2,5
	23 mm 1,8

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

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

tonda bucata ○

 **58** mm 2,6

 **62** mm 4,5

 **68** mm 10

quadrata ■

 **506** mm 1,6

 **507** mm 2

 **508** mm 2,2

 **508A** mm 3

ovale ●

 **22** mm 4x1,7

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

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

 **18** mm 2x1,1

tripoline/ reginette

 **39** mm 9

 **41** mm 12

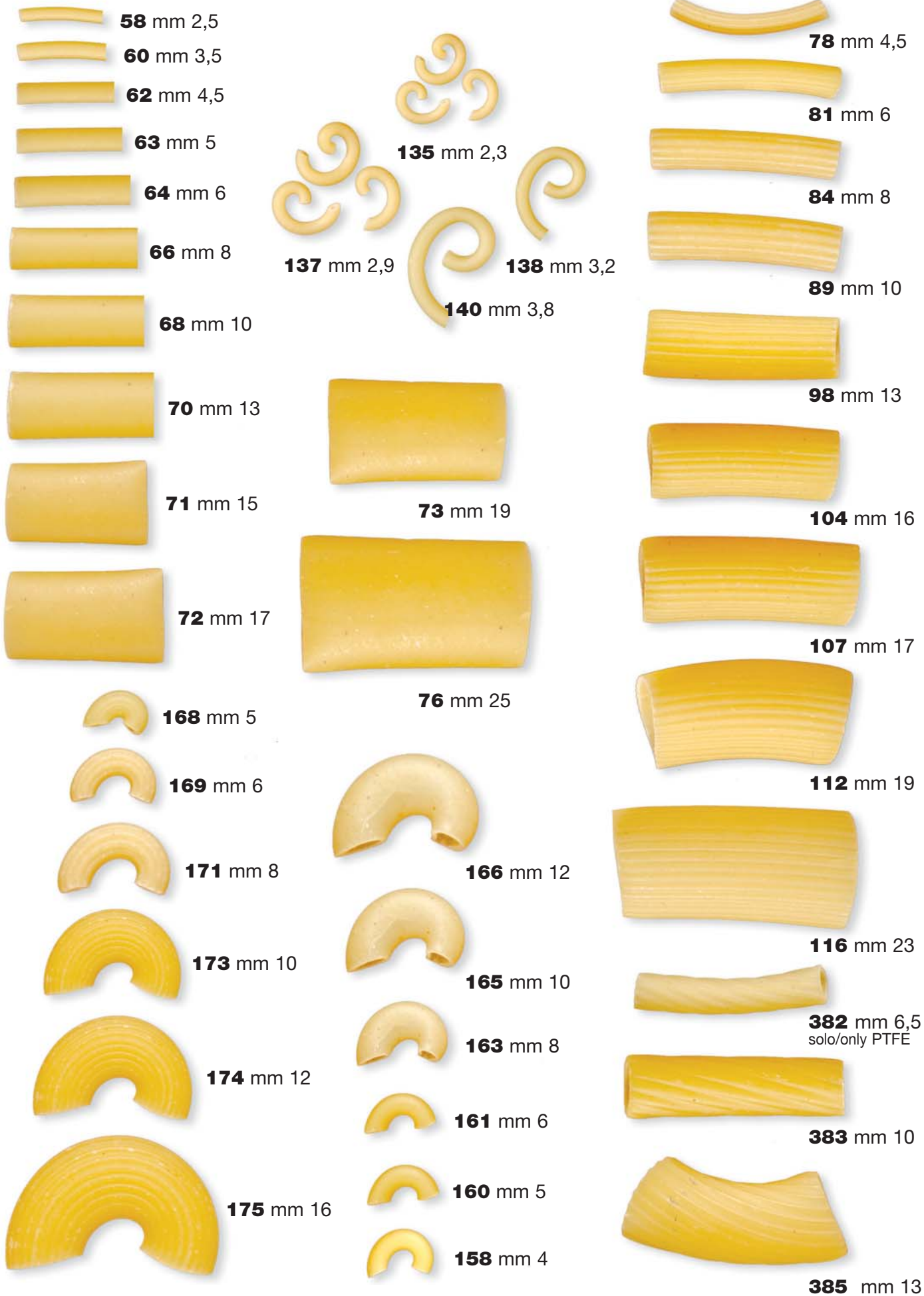
 **50** mm 20

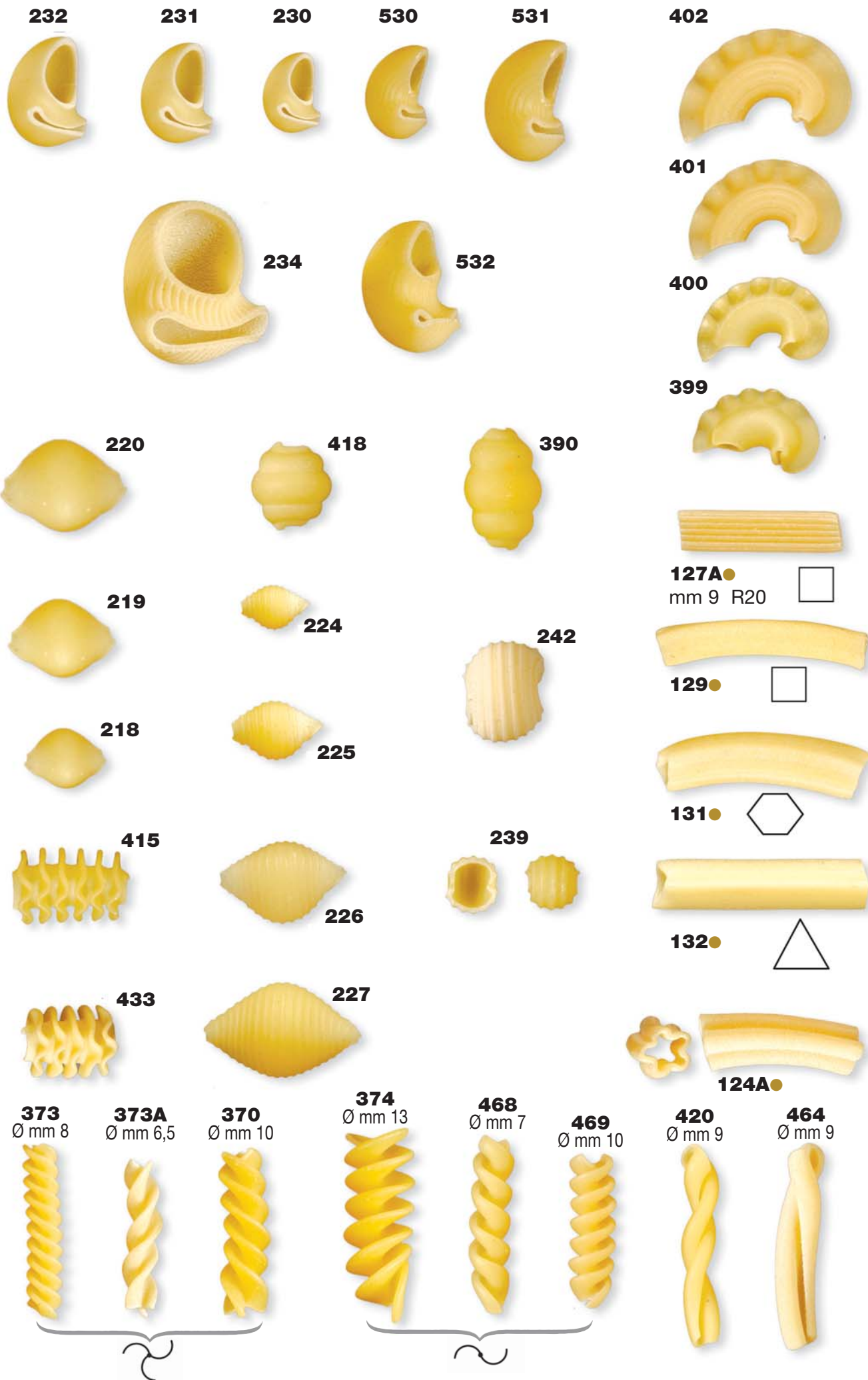
 **49** mm 16

 **48** mm 12

 **48A** mm 10

Pasta estrusa corta





Pasta formati diversi

269●



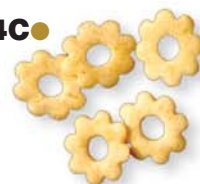
270●



273●



284C●



253●



423●



315●



265●



294



295



297



309●



360



361



346 mm 2,5



247 mm 3



248 mm 4



249 mm 5



356●



352A●



379



380



378



356N●



431●



426●



563●

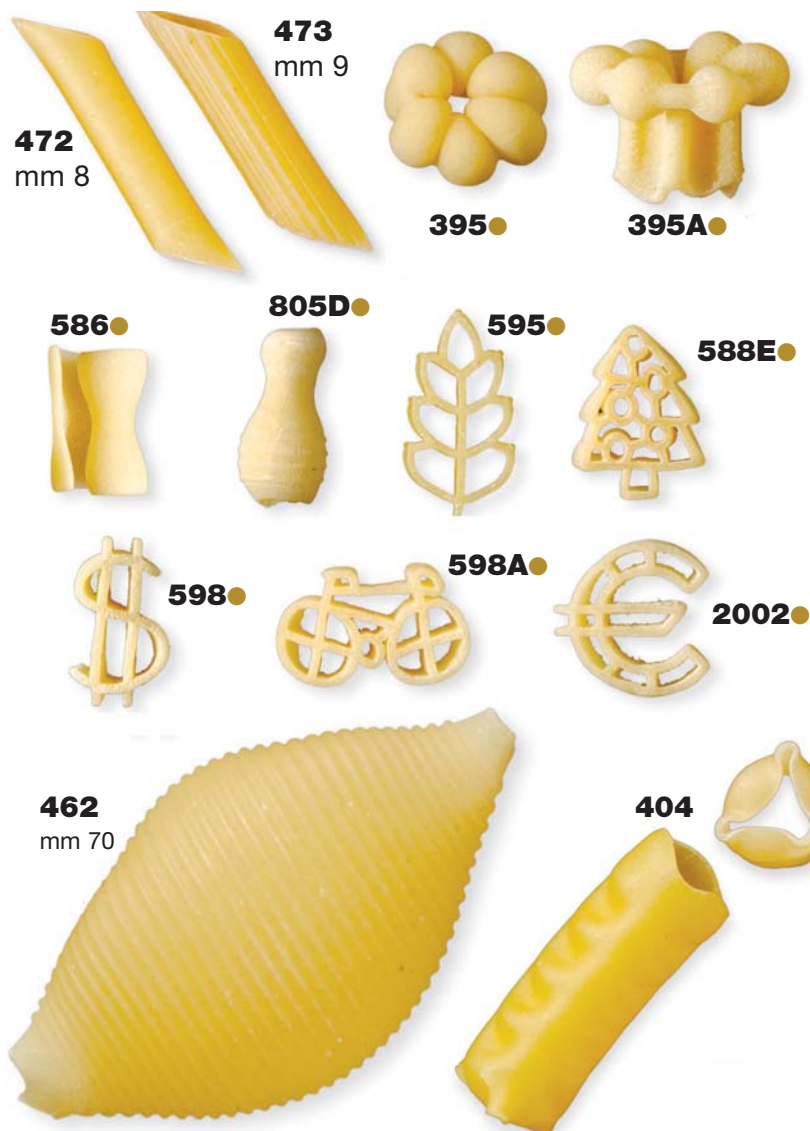


561●



Pasta formati speciali

Special regional shape



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



Lento
Slow

Veloce
Fast

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



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

Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

✓ Metallo

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P2 Pleasure/Pidue
	Sfoglia	100	✓	✓		
	Sfoglia	170	✓	✓	✓	✓
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓	✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P2 Pleasure/Pidue
116	Tubi rigati	23	✓	✓	✓	✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigati	9	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓	✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	25,5	✓	✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14	✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓✓	✓✓	✓✓
297	Riso grande	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓
309	Semi di mela	7	✓	✓✓	✓✓	✓✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucchi	4,5	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucchi	6	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) PA3MEP (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P2 Pleasure/Pidue
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓✓	✓✓
390	Gnocchi	28			✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓
412D	Gnocchi	43			✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓
418	Gnocchi lisci	18	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70			✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓
474	Busiata	6			✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19		✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓
570	Gigli	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10	✓	✓	✓	✓
572	Ondine	12	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓
576	Paccheri lisci	25	✓	✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓

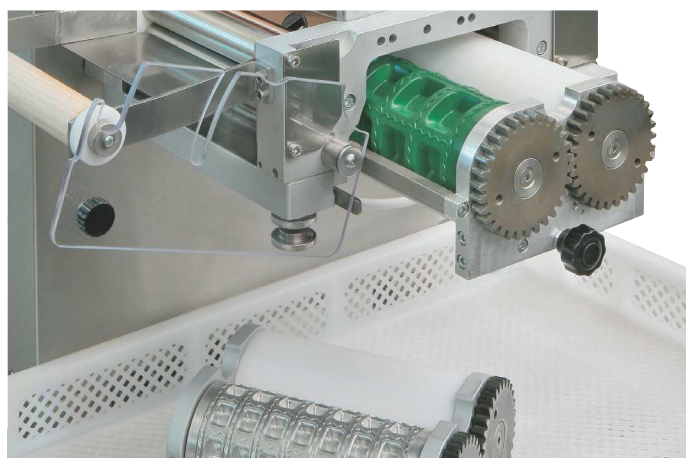


Stampi

 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato. L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

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

A pagina 22, infine, la tabella riassuntiva dei dati tecnici.





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

On page 22, you'll find a table with all technical details



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

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait.

Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.

A la page 22, enfin, Vous pouvez voir un tableau récapitulatif des données techniques.



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

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden.

Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.

Zum Schluss finden Sie auf Seite 22 eine zusammenfassende Tabelle mit den technischen Daten.



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

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

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

En la pagina 22 hay un resume de todos los datos técnicos.



ШТАМПЫ

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

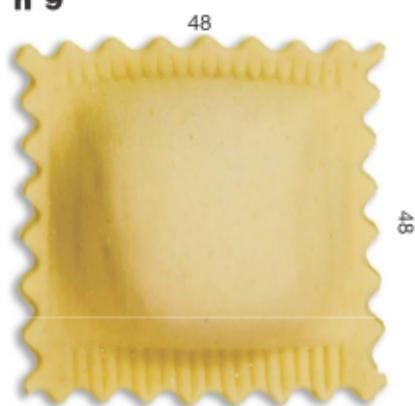
Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

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

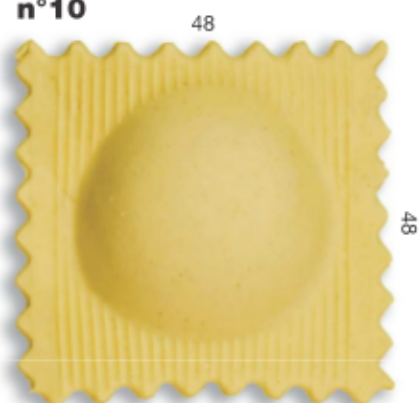
На странице 22 можно найти таблицу технических данных.

Ravioli

n°9



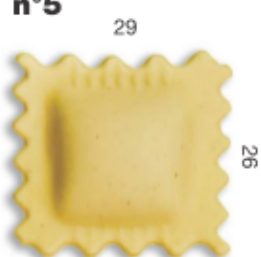
n°10



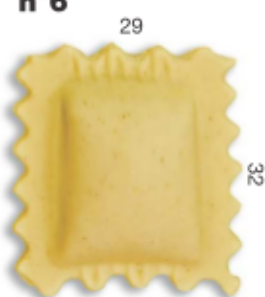
n°11



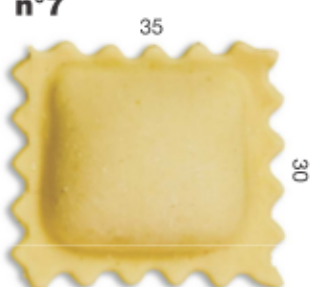
n°5



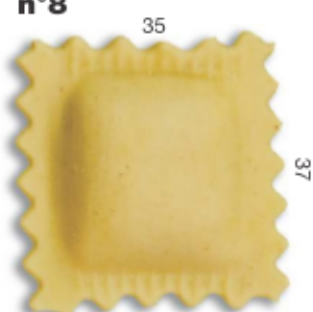
n°6



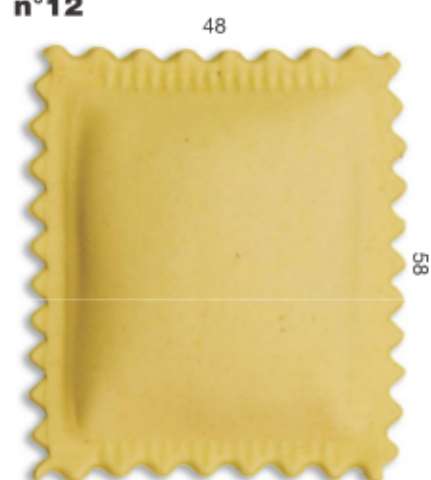
n°7



n°8



n°12



n°13

35



58

n°16

35



90

n°14

68



85

n°17

35



90

n°15

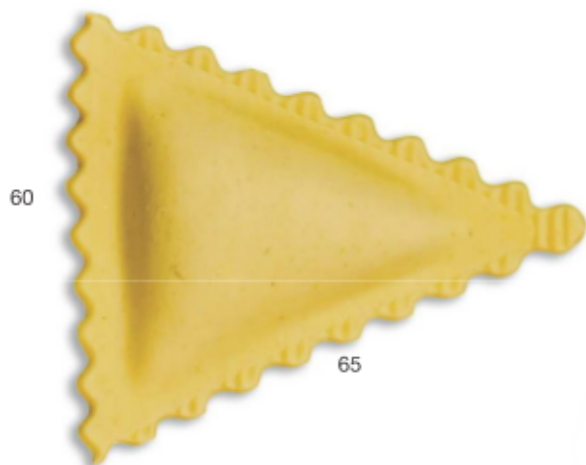
90



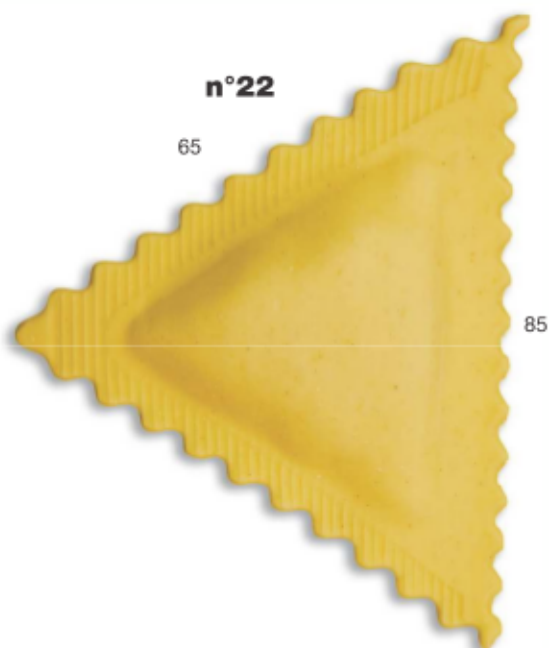
84

Ravioli

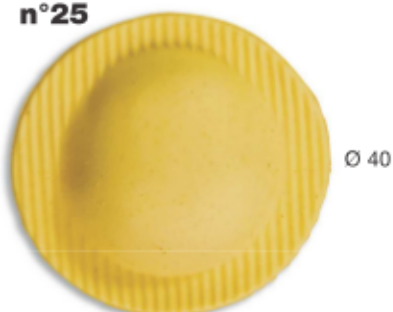
n°21



n°22



n°25



n°26



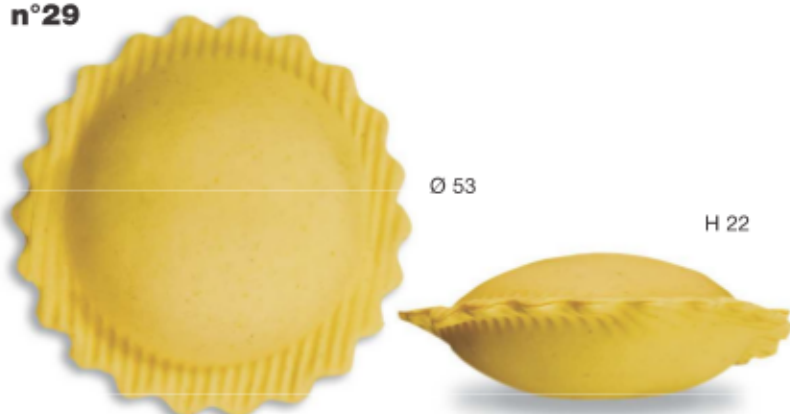
n°27



n°28



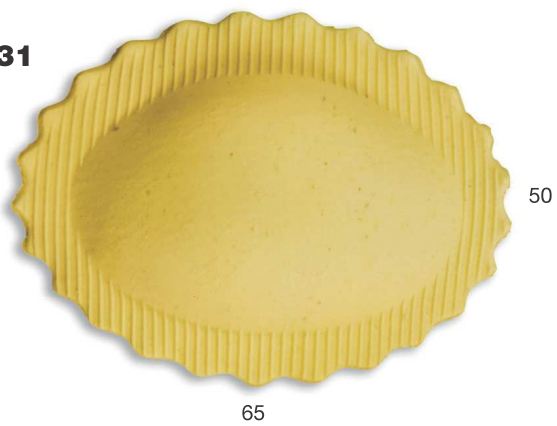
n°29



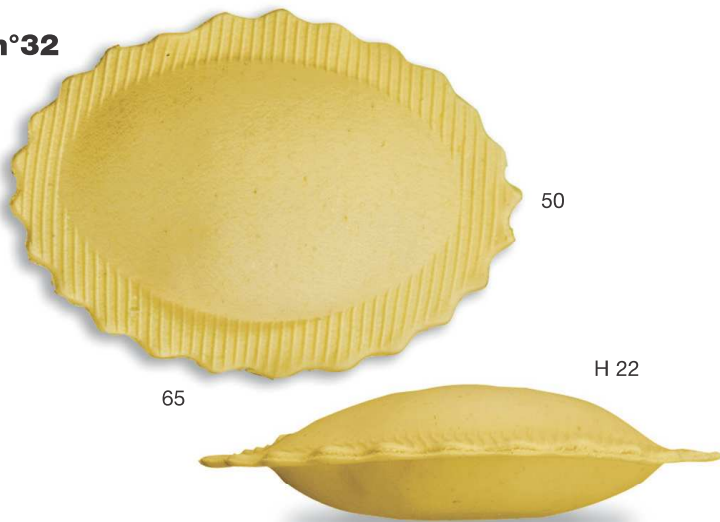
n°30



n°31



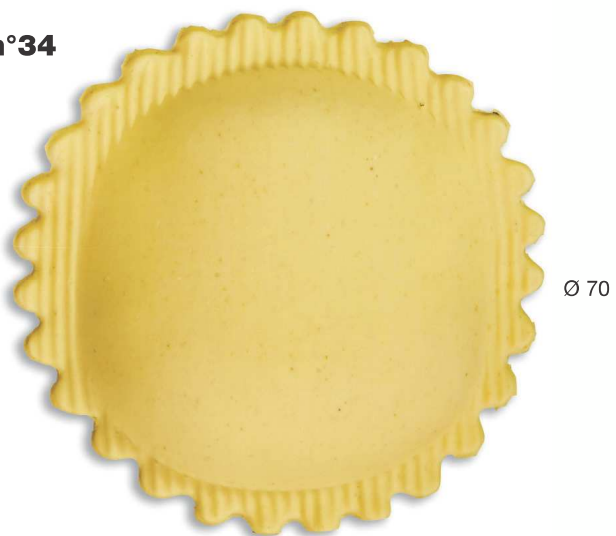
n°32



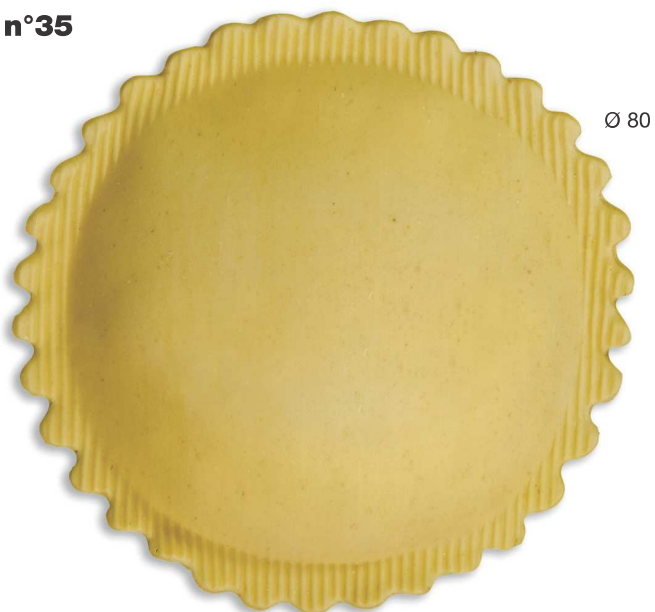
n°33



n°34



n°35



n°36



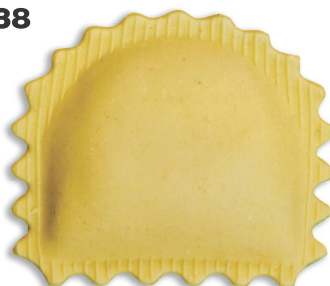
Ravioli

n°37



98

n°38

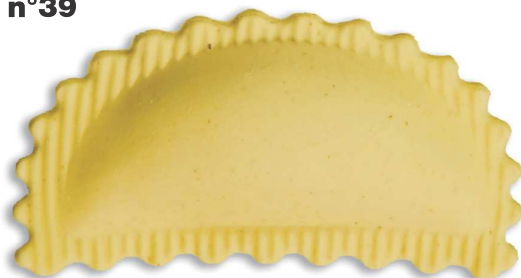


36

80

42

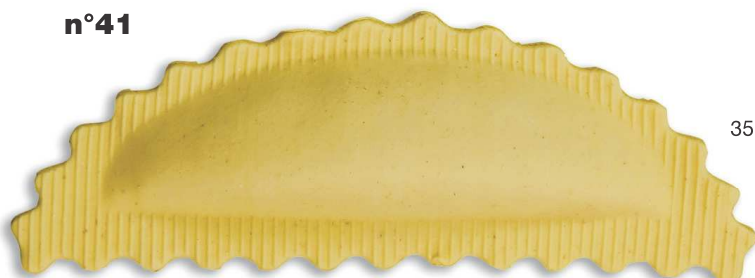
n°39



36

66

n°41



35

100

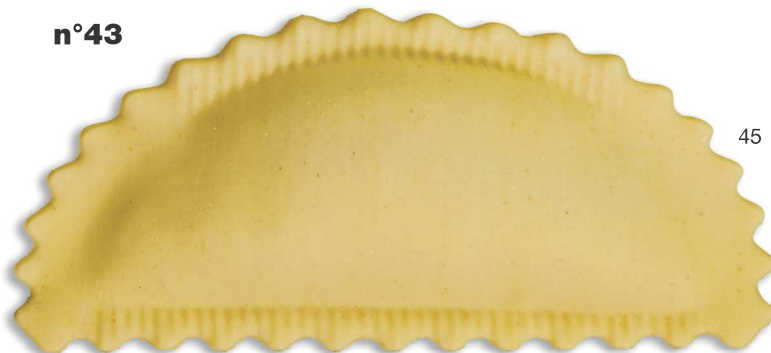
n°40



46

66

n°43



45

100

n°42



48

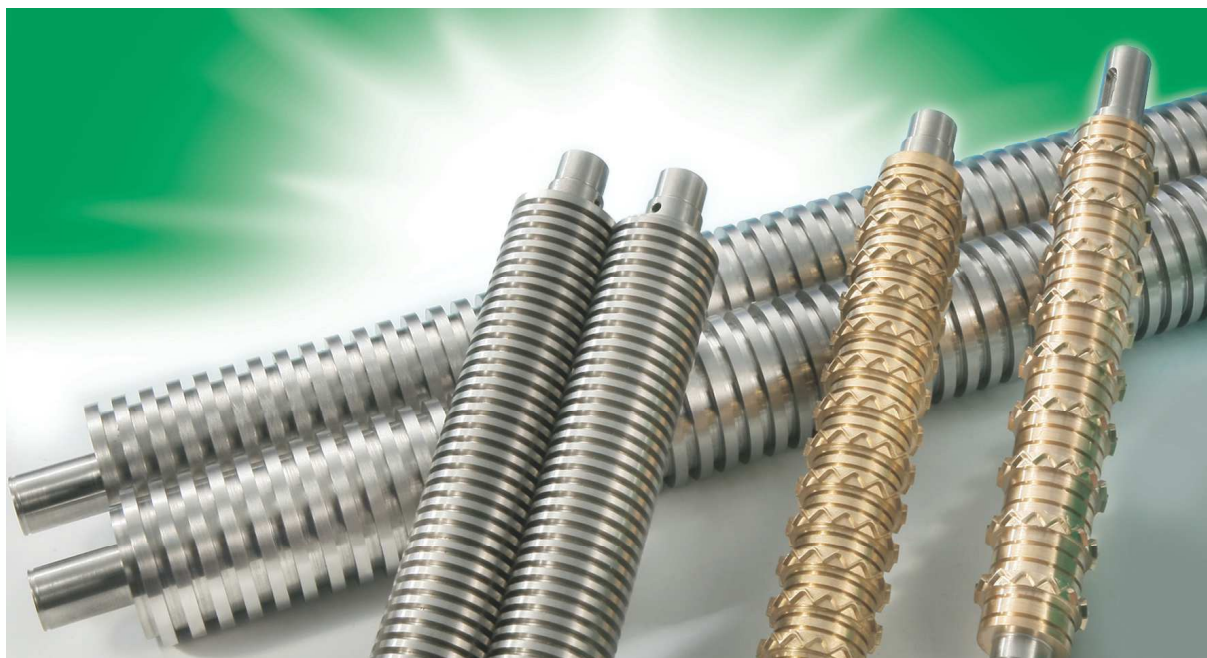
78

n°44



80

100



Tagli



mm 2

mm 6

mm 24

mm 12

mm 8

mm 4

mm 1,5

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

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

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

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

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

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

mm 12

mm 18

mm 24