




P30

 **P30** 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.

P30 è una macchina semi industriale abbinabile a: taglierine automatiche, niditrici, raviolatrici, cappellettatrici. 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. 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
- Ventilatore
- Raffreddamento ad acqua per testata estrusione e trafila



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.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



La pressa può lavorare in linea con la macchina niditrice per la produzione di nidi di tagliatelle. Per i riferimenti tecnici vedere il catalogo Linee.



Dati Tecnici P30



Peso	395 Kg
Dimensioni mm (AxBxC)	630x1630x2010
Potenza motore	
2 motori trifase	
Motore 1	1800 W
Motore 2	4000 W
Capacità vasca impastatrice	30 Kg
Produzione pasta	90/100 Kg/h

P30



P30 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.

P30 P30 is a semi-industrial machine which can be combined with : automatic cutting machines, nest making machines, ravioli machines, cappelletti machines. 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
 - Fan
 - 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.

For the complete range of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

The press can work in line with the nest machine for producing tagliatelle nests.

For the technical references, see "the Lines" catalogue.

Technical Data

Weight	395 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	630x1630x2010
Motor power 2 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2)	1800 / 4000 W
Kneading vat capacity	30 Kg
Pasta production	90/100 Kg/h



P30 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.

P30 est une machine semi industrielle accouplable a : découpeuses automatiques, machines à nids, machines à ravioli et machines à cappelletti.

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
 - Ventilateur
 - 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.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue [Moules & Filières](#).

La presse peut travailler en ligne avec la machine à nids pour produire les nids de tagliatelles.

Pour les références techniques, voir le catalogue [Lignes](#).

Données Techniques

Poids	395 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	630x1630x2010
Puissance du moteur 2 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2)	1800 / 4000 W
Capacité du bac de pétrissage	30 Kg
Production de pâtes	90/100 Kg/h



P30 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.

P30 ist eine halbindustrielle Maschine, die mit Schneidautomaten, Maschinen für Bandnudelnester, Maschinen für Ravioli und Cappelletti kombiniert werden kann.

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
 - Lüfter
 - Wasserkühlung für Pressekopf und Matrize

Zubehör

1 - Matrizen

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

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

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

Die Presse kann in einer Linie mit der Maschine für Bandnudelnester für die Produktion von Tagliatelle-Nestern eingesetzt werden.

Für die technischen Angaben wird auf den Katalog Linien verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht	395 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	630x1630x2010
Motorleistung 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2)	1800 / 4000 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	30 Kg
Teigwarenproduktion	90/100 Kg/h



P30 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.

P30 es una máquina semi-industrial combinable con: máquinas automáticas de corte, máquinas para nidos de pasta, para raviolis y para cappelletti.

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
 - 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.

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

La prensa puede trabajar en línea con la máquina de nidos, para realizar nidos de tallarines anchos.

Para toda referencia técnica, véase el catálogo Líneas.

Datos Técnicos

Peso	395 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	630x1630x2010
Potencia del motor 2 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2)	1800 / 4000 W
Capacidad cubeta amasadora	30 Kg
Producción de pasta	90/100 Kg/h



P30 является автоматической и надёжной машиной, которая может использоваться с любым типом муки и производит все виды коротких и длинных макаронных изделий.

P30 может также использоваться для непрерывного производства раскатного теста для подачи на формовочные машины для производства лапши, гнёзд, ravioli и cappelletti.

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
 - вентилятор
 - 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.

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

Машина P30 может составить линию для производства гнёзд лапши со специальной машиной.

Для спецификации смотреть на каталог «Линии» .

Технические данные

Вес	395 Kg
Габарит mm (AxBxC)	630x1630x2010
Установленная мощность 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2)	1800 / 4000 W
Ёмкость тестомеса	30 Kg
Производительность макаронных изделий	90/100 Kg/h