



TR 70



TR 70 INOX



Gruppo motore coltello pasta corta a richiesta
Cutter assembly for short pasta by request
Groupe moteur couteau pour pâte courte
Grupo de corte electrónico para pasta corta sobre pedido

Macchina per la produzione di pasta fresca di vario tipo, con mescolatore e coclea di estrusione. Disponibile con un'ampia gamma di accessori e trafile. Produzione oraria di 4 kg.

- Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life o con supporti con ingrassatore.
- Azionamento con un motore, trasmissioni a cinghia con riduttore esente da manutenzione. Per il mescolatore trasmissione con ingranaggi.
- Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta, con spina.
- Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi.
- Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia.
- Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafile.
- Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera.
- Accessori a richiesta: coltello pasta corta.

EN

FRESH PASTA MACHINE FOR THE PRODUCTION OF VARIOUS PASTA SHAPES AND SIZES, WITH MIXER AND SCREW EXTRUDER. AVAILABLE WITH A WIDE RANGE OF FITTINGS AND DIES. PRODUCTION PER HOUR 4 KG.

- All components that come into contact with food are made of stainless steel or food grade bronze.
- All moving parts are installed on ball bearings with long-life seals or supports with grease gun.
- Single-motor-driven, belt drive with maintenance-free reduction gear. Mixer driven by sprocket.
- Equipped with height-adjustable feet and plastic caps.
- Flame retardant power cord according to the required power supply with plug.
- Operating components can rotate in both directions.
- The operating parts are easy to disassemble to allow access for cleaning the machine.
- Allows you to make various pasta shapes by simply changing the die.
- Accessories supplied: liquid measuring jug, ring nut key.
- Accessories upon request: cutter for short pasta.



Capacità impasto Dough capacity - Capacité pâte - Capacidad de empastado	Kg 1,7
Produzione ora max Max. Output per hour - Production horaire max - Producción máx./hora	Kg 4
Dimensioni macchina (LxPxH) - Machine dimensions (LxPxH) Dimensions machine (LxPxH) Dimensiones máquina (LxPxH)	mm 250x440x425
Peso Weight - Poids - Peso	Kg 28
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet - Largeur abaisse - Anchura hojaldre	mm 160
Potenza motore Motor power - Puissance moteur - Potencia motor	kW 0,38
Alimentazione standard Standard power - Alimentation standard - Corriente estándar	230V/50Hz 1Ph
Alimentazione opzionale Optional power - Alimentation optionnelle - Corriente opcional	110V/60Hz 1Ph
Coltello pasta corta Short pasta cutter - Couteau pâtes petit format - Cuchillo pasta corta	Su richiesta - On request Sur demande - Bajo pedido
Carrozzeria inox Stainless steel body - Châssis inox - Chasis inox	Mod. TR 70 INOX

FR

MACHINE POUR LA PRODUCTION DE PÂTES FRAÎCHES DE DIFFÉRENTS FORMATS, AVEC MALAXEUR ET VIS D'EXTRUSION. DISPONIBLE AVEC UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES ET DE FILIÈRE.

PRODUCTION HORAIRE 4 KG.

- Éléments en contact avec le produit à travailler en acier inox ou bronze alimentaire.
- Pièces en mouvement montées sur roulements à billes avec joints d'étanchéité à longue durée de vie ou supports avec graisseur.
- Actionnement par moteur, transmission par courroie avec réducteur qui ne nécessite aucun entretien. Pour le mélangeur transmission par engrainages mécaniques.
- Machines équipées de pieds réglables en hauteur avec bouchons en matière plastique.
- Câble de branchement au réseau électrique de type anti-flamme, en fonction de l'alimentation requise, avec prise finale.
- Organes de travail pouvant être tournés dans les deux sens.
- Organes de travail facilement démontables, avec libre accès à la machine pour un nettoyage complet.
- Production de différents formats de pâtes possible, en changeant simplement de filière.
- Accessoires fournis : carafe pour mesurer des liquides, clé de dévissage.
- Accessoires sur demande : couteau automatique pour pâtes courtes.

ES

MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA DE DISTINTOS TIPOS EQUIPADA CON MEZCLADOR Y TORNILLO DE EXTRUSIÓN. DISPONIBLE CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE ACCESORIOS E HILERAS. PRODUCCIÓN HORARIA 4 KG.

- Los elementos que entran en contacto con el producto están fabricados en acero inoxidable o bronce aptos para su uso en alimentación.
- Las partes en movimiento están instaladas sobre cojinetes esféricos con revestimientos para una mayor duración o en soportes con lubricador.
- Accionamiento mediante un motor, transmisión de correa con reductor que no requiere mantenimiento. Para el mezclador engranaje.
- Contiene pies de apoyo de altura regulable con tapones de plástico.
- Cable de conexión a la red eléctrica de tipo ignífugo, dependiendo de la alimentación necesaria, con enchufe final.
- Los dispositivos de trabajo giran en los dos sentidos.
- Los dispositivos de trabajo son fáciles de desmontar, dejando libre acceso a la máquina para una limpieza completa.
- Posibilidad de elaborar distintos formatos de pasta mediante la sustitución de la hilera.
- Accesorios incluidos: recipiente para la medición de líquidos, llave para tuerca.
- Accesorios adicionales (previa solicitud): cuchillo automático para pasta corta.