

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

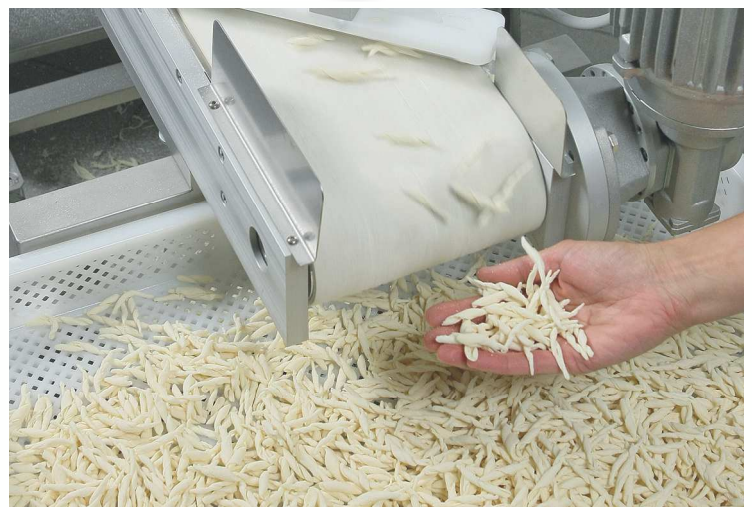
La Monferrina

macchine per pasta machines



TROFIE

 Macchina automatica per trofie e altri formati regionali abbinabile ai modelli P6 (nella foto sopra) e P12.

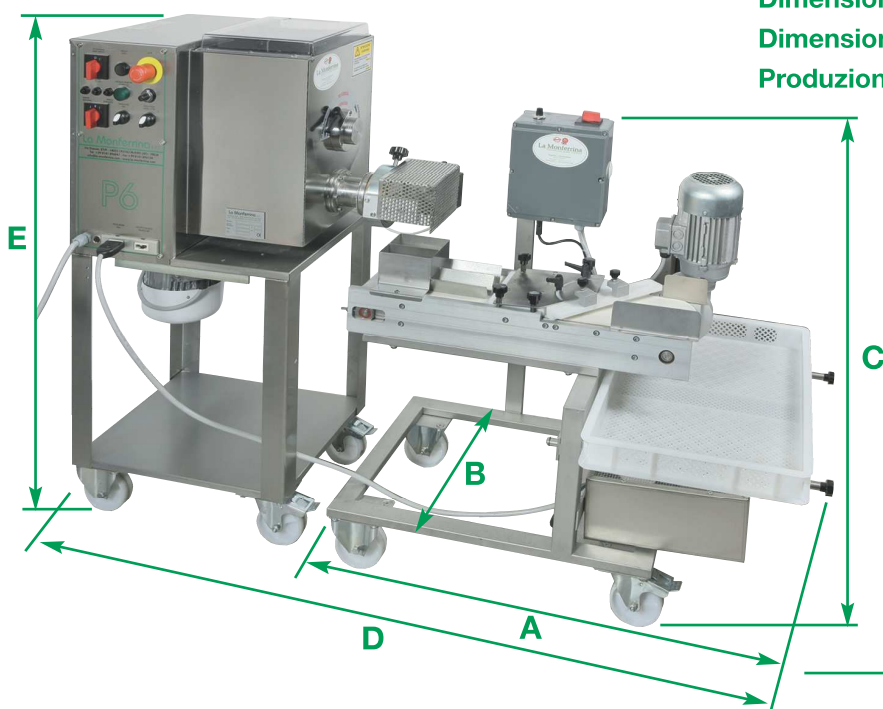


La macchina è composta da motorino tagliapasta rotativo, formatore prodotto, tappeto a velocità regolabile e quadro comandi.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente; ha un telaio in acciaio inox e supporti in alluminio anodizzato ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Dati Tecnici TROFIE



Peso

Dimensioni solo TROFIE mm (AxBxC)

Dimensioni TROFIE + P6 mm (DxBxE)

Produzione trofie

46 Kg

800x500x950

1200x500x1200

15 Kg/h

TROFIE



Automatic machine for Trofie and other regional pasta shapes, that can be combined that can be combined with P6 machine model (in the photo above) and P12 machine model.

The machine is composed by a rotating cutting unit , forming unit, variable speed belt and control unit.

Its operation is simple and efficient . It is composed by a frame made of stainless steel and by anodized aluminium structures. It respects all accident prevention regulations in force.

Technical Data

TROFIE machine weight	46 Kg
TROFIE machine (alone) dimensions mm (AxBxC)	800x500x950
TROFIE machine + P6 machine dimensions mm (DxBxE)	1200x500x1200
TROFIE production	15 Kg/h



Machine automatique pour Trofie et d'autres types de pates regionales, qui peut être combinée avec les Machines P6 (dans la photo ci-dessus) et P12.

La machine est composée par un moteur coupe-pate rotatif, par une unité de formation du produit, un tapis à vitesse réglable et par un tableau de contrôle.

Son fonctionnement est simple et efficace . Elle est composée par un châssis en acier inox et des supports en aluminium anodisé. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Données Techniques

Poids Machine TROFIE	46 Kg
Dimensions machine pour TROFIE (seule) mm (AxBxC)	800x500x950
Dimensions machine pour TROFIE + P6 machine mm (DxBxE)	1200x500x1200
Production de TROFIE	15 Kg/h



Automatische Maschine für Trofie (typisch ligurische gedrehte Pasta), kombinierbar mit den Modellen P6 (siehe Foto oben) und P12.

Die Maschine besteht aus einer motorisierten Schneidrolle für den Teig, der Formvorrichtung, einem Förderband mit regulierbarer Geschwindigkeit und dem Schaltkasten.

Ihre Funktionsweise ist einfach und praktisch; sie hat einen Rahmen aus Edelstahl sowie Halterungen aus eloxiertem Aluminium und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Technische Angaben

Gewicht	46 Kg
Abmessungen nur TROFIE mm (AxBxC)	800x500x950
Abmessungen TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Produktion Trofie	15 Kg/h



Máquina automática para producir pasta típica regional del Norte Italia.

Está compuesta por un motor corta pasta rotativo, un modelador del producto, alfombra con velocidad regulable y cuadro de mandos.

Su funcionamiento es eficiente y sencillo. La estructura exterior es de aluminio anodizado y cumple con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Datos Técnicos

Peso maquina TROFIE	46 Kg
Dimensiones sólo de las TROFIE mm (AxBxC)	800x500x950
Dimensiones TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Producción trofie	15 Kg/h



Автоматическая машина для приготовления trofie и других региональных форматов, используемая с прессами P6 (см. на фотографию) и P12.

Машина состоит из электронного вращающегося ножа, блока для формования продукта, конвейера с регулировки скорости и панели управления.

Машина лёгкая в эксплуатации. Она имеет структуру из нержавеющей стали и анодированного алюминия, и отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Технические данные

Вес машины для trofie	46 Kg
Габарит машины для trofie mm (AxBxC)	800x500x950
Габарит TROFIE + P6 mm (DxBxE)	1200x500x1200
Производительность trofie	15 Kg/h