

MACCHINA PER PASTA FRESCA

PV 4



Motore - Motor - Moteur - Motor	0,75 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/50Hz 1ph 380V/50Hz 3ph 220V/60Hz 1ph 220V/60Hz 3ph
Capacità vasca - Vat capacity - Capacité du réservoir - Capacidad del tanque	4 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	6-9 Kg/h
Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones	cm 60x35x60h
Peso - Weight - Poids - Peso	58 Kg



La PV 4 è una macchina per la pasta fresca di media produzione consigliata per ristoranti, agriturismi, pizzerie, gastronomie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca.

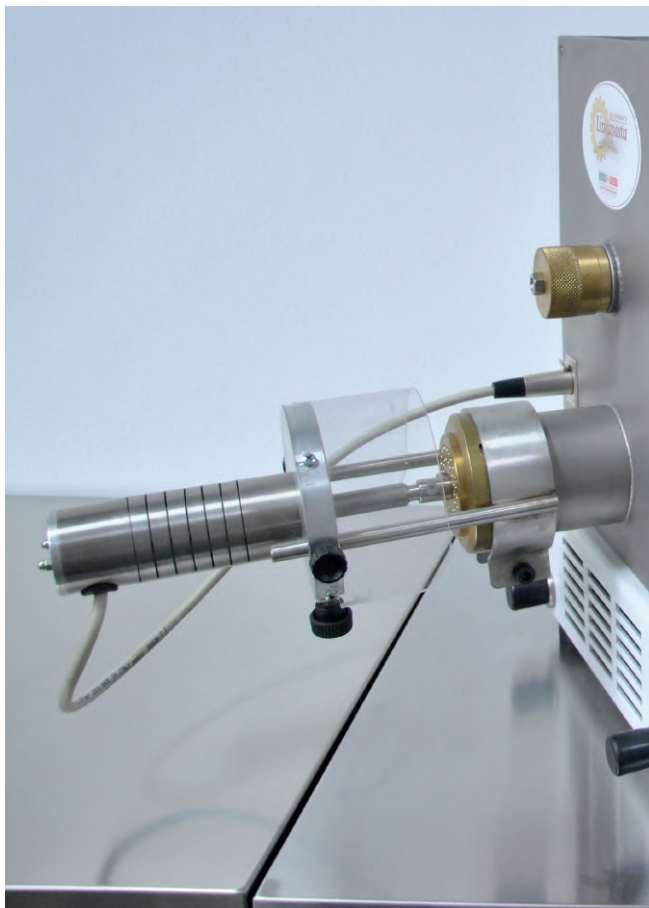
Il suo funzionamento è semplice ed efficiente: è dotata di un sistema di produzione automatizzata che impasta ogni tipo di farina e semola con o senza uova, gluten free e farine speciali in pochi minuti. Grazie al tagliapasta rotativo si può produrre pasta in diversi tipi e formati a seconda della trafilà inserita.

È inclusa una trafilà in bronzo per spaghetti Ø1,5mm, mentre le eventuali trafilè in aggiunta sono da acquistare separatamente.

La vasca impastatrice può contenere fino a 4kg di impasto (solido + liquido) ed è fornita di una coclea in bronzo a spirale che assicura l'estrusione di un impasto perfettamente amalgamato ed omogeneo. È dotata inoltre di un sistema di raffreddamento ad acqua che assicura una temperatura di estrusione costante nei lunghi tempi di utilizzo e di un sistema di ventilazione che permette di asciugare superficialmente la pasta appena estrusa.

La macchina consente una pulizia facile e veloce poiché coclea ed albero, in bronzo/alluminio, sono facilmente estraibili.

Modello costruito secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed internazionali. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



The PV 4 is a machine for fresh pasta of medium production recommended for restaurants, cottages, pizzerias, gastronomys etc. Its operation is simple and efficient: it is equipped with an automated production system that mixes all types of flours and semolina with or without eggs, gluten-free and special flours in a few minutes. Thanks to the automatic pasta cutter you can produce pasta in different shapes according to the inserted die.

The machine includes a bronze die for spaghetti Ø1,5mm; any additional dies can be purchased separately.

The vat can contain up to 4kg of dough (solid + liquid) and is equipped with a spiral bronze screw that ensures the extrusion of a perfectly blended and homogeneous dough.

It is also equipped with a water cooling system that ensures a constant extrusion temperature and a ventilation system that allows to dry superficially the extruded pasta. The machine allows an easy and quick cleaning because the screw and the shaft, in bronze/aluminium, can be easily removed. Model built according to national and international accident prevention regulations. It is equipped with a control panel and complies with the accident prevention regulations in force.



Le PV 4 est une machine pour la production de pâtes fraîches recommandée pour les restaurants, les fermes, pizzerias, épicerie fines et les activités de vente et de dégustation de pâtes.

Son fonctionnement est simple et efficace: elle est équipée d'un système de production automatisé qui mélange tous les types de farine et de semoule avec ou sans oeufs, sans gluten et avec des farine spéciales en quelques minutes et grâce au couteau électronique on peut produire des pâtes dans différents formats en fonction de la filière insérée.

La machine comprend une filière en bronze pour les spaghetti Ø1,5mm; toutes les autres filières supplémentaires doivent être achetée séparément.

La cuve peut contenir jusqu'à 4 kg de pâte (liquide + solide) et est équipée d'une vis en bronze en forme de spirale qui assure l'extrusion des pâtes parfaitement mélangées et homogènes en quelques minutes. La machine est aussi équipée d'un système de refroidissement par eau, ce qui assure une température d'extrusion constante dans les longues durées d'utilisation et d'un système de ventilation qui permet de sécher superficiellement les pâtes extrudées. La machine permet un nettoyage rapide parce que la vis et l'arbre, en l'aluminium/bronze, sont facilement amovibles.

Modèle construit selon les normes de sécurité du travail nationales et internationales. Elle est équipée avec un panneau de commande conforme à la réglementation en vigueur de prévention des accidents.



La PV 4 es una máquina para pasta fresca de producción media recomendada para restaurantes, granjas turísticas, pizzerías, tiendas de venta y degustación de pasta fresca. Su funcionamiento es simple y eficiente: está equipada con un sistema de producción automatizado que mezcla todos los tipos de harina y sémola con o sin huevos, sin gluten y harinas especiales en pocos minutos. Gracias al cortador de pasta rotativo se puede producir

pasta en diferentes tipos y formatos dependiendo de la trefiladora insertada. Está incluida una trefiladora de bronce para spaghetti Ø1,5mm, mientras que cualquier trefiladora adicional se puede comprar separadamente. El tanque puede contener hasta 4 kg de masa (sólido + líquido) y está equipado con una cóclea de bronce que garantiza la extrusión de una masa homogénea y perfectamente mezclada.

La máquina está equipada con un sistema de enfriamiento por agua que garantiza una temperatura de extrusión constante en los largos tiempos de uso y un sistema de ventilación que permite secar la pasta

extruida en la superficie. Permite una limpieza fácil y rápida, ya que la cóclea y el eje, en bronce/aluminio, son fácilmente desmontables.

Modelo construido según normativa nacional e internacional de prevención de accidentes. Está equipado con un panel de control y cumple con las normas vigentes de prevención de accidentes.