



MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine
Machine à pâtes
Máquina de pasta
PI 100S

La macchina per pasta fresca con sottovuoto PI 100S è una macchina a doppia vasca di grande affidabilità e dal funzionamento semplice ed efficiente che permette di impastare ed estrarre allo stesso tempo e quindi perfetta per la produzione a ciclo continuo di pasta fresca corta, lunga e sfoglia, ottenibili con qualsiasi tipo di farina o semola.

Consigliata per negozi e laboratori, è costruita interamente in acciaio inox montata su ruote ed è dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti. ed è conforme alle norme igieniche e antinfortunistiche CEE.

VERSIONE CON VARIATORE

La macchina PI 100SV è equipaggiata con un variatore di velocità che consente una capacità di produzione variabile, particolarmente indicata per l'abbinamento diretto con macchine per Ravioli, Tortellini e Cappelletti.

OPZIONALI

Estrusione verticale;
Dispositivo tagliapasta ad intermittenza per pasta lunga e formati speciali;
Raffreddamento a circuito chiuso.
Tagliapenne.



Potenza - Power - Puissance - Potencia	5,5 Kw (PI 100S) 6,5 Kw (PI 100SV)
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	220V/60Hz 3ph 380V/50Hz 3ph
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir - Capacidad del tanque	25 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora	100 Kg/h (PI 100S) 60-150 Kg/h (PI 100SV)
Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones	130x110x195 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	375 Kg (PI 100S) 405 Kg (PI 100SV)



The fresh pasta maker with vacuum PI 100S is a highly reliable machine equipped with double vat which allows to knead and extrude at the same time so it allows a continuous production of short, long, and fresh pasta sheet which can be obtained with any type of flour or semolina. The PI 100S version is recommended for shops and laboratories, it is built entirely of stainless steel mounted on wheels and is equipped with a control panel and complies with current accident prevention regulations.

VARIATOR VERSION

The PI 100SV machine is equipped with speed variator enabling variable output, particularly suitable for direct coupling with machines for ravioli, tortellini and cappelletti production.

OPTIONAL

Vertical extrusion head;
Impulse-pasta device for long pasta and special shapes;
Closed circuit cooling system.
Penne cutter.



La máquina para pasta fresca con vacío PI 100S es una máquina con doble cubeta altamente confiable con un funcionamiento simple y eficiente que permite amasar y extruir al mismo tiempo y por eso es perfecta para la producción en ciclo continuo de pasta fresca corta, larga y en masa en hoja que se pueden obtener con cualquier tipo de harina o sémola. Recomendada para tiendas y laboratorios, está construida completamente de acero inoxidable montado sobre ruedas y cumple con las normas de higiene y prevención de accidentes de la CEE.

VERSION CON VARIADOR

La máquina PI 100SV está equipada con un variador de velocidad que permite una capacidad de producción variable, especialmente adecuada para la adaptación directa con máquinas para Ravioli, Tortellini y Cappelletti.

OPCIONALES

Extrusión vertical;
Dispositivo de corte de pasta intermitente para pasta larga y formatos especiales;
Circuito cerrado de refrigeración.
Corta penne.



La machine à pâtes fraîches avec sous vide PI 100S est une machine hautement fiable avec un fonctionnement simple et efficace; elle est équipée avec double cuve qui permet de pétrir et d'extruder en même temps et donc permet une production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâte feuilletée que peuvent être réalisés avec tout type de farine ou semoule.

Particulièrement conseillée pour les magasins et les laboratoires, cette machine est équipée d'un panneau de commande et construite entièrement en acier inox et est conforme aux règles de prévention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

VERSION AVEC VARIATEUR

PI 100SV est équipé d'un variateur de vitesse qui permet une capacité de production variable, particulièrement indiqués pour le jumelage avec les machines à Ravioli, Tortellini et Cappelletti.

OPTIONELLES

Tête d'extrusion verticale;
Dispositif coupe-pâtes à intermittence pour pâtes longues et formats spéciaux;
Refroidissement en circuit fermé.
Couteau pour penne.

