



## MACCHINA PER LA PASTA

Pasta machine  
Machine à pâtes  
Máquina de pasta

### PI 30



La macchina per pasta fresca PI 30 è una macchina a doppia vasca adatta alla 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 ed è conforme alle norme igieniche e antiinfortunistiche CEE.

#### VERSIONE CON VARIATORE

La macchina PI 30V 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;

|                                                                                  |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Potenza - Power - Puissance - Potencia                                           | 2 Kw                                      |
| Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación                              | 220V/60Hz 3ph<br>380V/50Hz 3ph            |
| Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir - Capacidad del tanque    | 12 Kg                                     |
| Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Producción por hora | 22-28 Kg/h (PI 30)<br>15-40 Kg/h (PI 30V) |
| Dimensioni - Dimension - Dimension - Dimensiones                                 | 70x95x115 cm                              |
| Peso - Weight - Poids - Peso                                                     | 155 Kg (PI 30)<br>165 Kg (PI 30V)         |



The fresh pasta maker PI 30 is a machine equipped with double basin suitable for continuous production of fresh pasta of the short, long and sheet kind, which can be obtained with any types of flour. This machine is particularly suitable for pasta shops and laboratory, entirely built in stainless steel in accordant to the international, hygenical and safety rules.

#### VARIATOR VERSION

The PI 30V 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;



La machine a pâtes PI 30 est un machine équipée avec double cuve pour la production à cycle continu de pâtes fraîches, courtes, longues et de pâtes en feuille que l'on peut obtenir avec tout type de farine ou semoule.

Particulièrement conseillés pour les magasin et les laboratoires cette machine est construite entièrement en acier inox et est conformes aux règles de prevention des accidents et aux règles d'hygiène internationales.

#### VERSION AVEC VARIATEUR

La PI 30V 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

Tete d'extrusion verticale;

Dispositif coupe-pâtes à intermittance pour pâtes longues et formats spéciaux;



La máquina de pasta fresca PI 30 es una máquina de doble tazón adecuada para la producción de ciclo continuo de pasta fresca corta, larga y en láminas, que se puede obtener con cualquier tipo de harina o sémola. Recomendado para tiendas y laboratorios, está construido completamente de acero inoxidable y cumple con las normas de higiene y prevención de accidentes de la CEE.

#### VERSION CON VARIADOR

La máquina PI 30V 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;

