

Pressa per pasta a doppia vasca in acciaio inox ideale per pastifici di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafile in bronzo. La macchina può essere messa in linea per produrre tagliatelle, lasagne-cannelloni, ravioli e cappelletti. Alberi di impasto estraibili e raffreddamento ad acqua con termostato ed elettrovalvola. Rovesciamento automatico della vasca di alimentazione. Dotazione di inverter di velocità codea, gruppo di taglio paste corte, trafilatura sfoglia e ventilatore retraibile. - Disponibile versione sottovuoto su richiesta.

Double basins stainless steel extruder for fresh and dried pasta workshop. This machine mix and obtain dough sheet, short and long pasta just changing bronze dies. It is often used to feed dough sheet for lasagne- cannelloni cappelletti and ravioli machine. This machine has removable mixing shaft and cooling controlled system on extrusion head with automatic reversal feeder basin. Fitted with screw speed inverter control, short pasta device, dough sheet die and pre-dryer fan. Optional: dough sheet winder – Special vacuum system available.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1200 x 1300 x 1520 mm
Peso <i>Weight</i>	435 kg
Produzione <i>Production</i>	120 kg/h
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	159 mm
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	400 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	40 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	7,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



P/120



GTF/400

Pressa per pasta industriale potente e versatile. Costruita in acciaio inox idonea sia nelle linee di pasta fresca che per la formazione di pasta trafilata al bronzo. Le vasche adiacenti consentono il passaggio dell'impasto da una vasca all'altra automaticamente. E' dotata di inverter di velocità della coclea, trafilatura sfoglia, sistema di raffreddamento sulla testata, pulsante di sblocco trafile. Disponibile versione sottovuoto su richiesta.

Industrial extruder machine, powerful for automatic pasta line for : lasagne-cannelloni, ravioli tagliatelle so as to produce short pasta just changing bronze dies. Basins are join to by pass the mixture from mixing to feeder basin in automatic way. Fitted with: screw speed inverter control, dough sheet die, cooling system on extrusion head and unblock die button. Optional: short pasta device. Special vacuum system available

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1450 x 1350 x 1760 mm
Peso <i>Weight</i>	735 kg
Produzione <i>Production</i>	220 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	500 mm
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	198 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	75 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	12,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



P/220-2V



Refrigeratore automatico ad acqua valido per qualsiasi pressa/impastatrice/estrusore. Consente di tenere sotto controllo costante la temperatura del tubo di estrusione, evitando il surriscaldamento della pasta in uscita. Collegamento semplice a circuito chiuso. Risparmia fino a 1,2 litri al minuto.

Automatic water chiller for any extrudert. Allows to keep under constant control the temperature of the extrusion tube, avoiding overheating of the dough in output. Simple connection to a closed circuit. Save until 1,2 lt at minute.

Modello <i>Model</i>	RP/1	RP/2
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	380 x 630 x 580 mm	600 x 600 x 1000 mm
Peso <i>Weight</i>	20 kg	50 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,37 kW	1,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ



RP

Formati di pasta

Pasta shapes



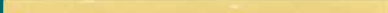
Spaghetti

	•	N°1 - 0,6 mm
	•	N°2 - 0,7 mm
	•	N°3 - 0,8 mm
	•	N°4 - 0,9 mm
	•	N°5 - 1,1 mm
	•	N°6 - 1,3 mm
	•	N°7 - 1,5 mm
	•	N°8 - 1,7 mm
	•	N°9 - 1,9 mm
	•	N°10 - 2,1 mm
	•	N°11 - 2,3 mm
	•	N°12 - 2,5 mm
	•	N°13 - 3 mm
	•	N°14 - 3,5 mm
	•	N°15 - 4 mm

Linguine

	•	N°20 - 2 mm
	•	N°21 - 3 mm
	•	N°22 - 4 mm

Spaghetti quadri

	■	N°25 - 1,8 mm
	■	N°26 - 2,5 mm

Tagliatelle

		N°30 - 1,8 mm
		N°31 - 2,5 mm
		N°32 - 3,5 mm
		N°33 - 4,5 mm
		N°34 - 6 mm
		N°35 - 8 mm
		N°36 - 10 mm
		N°37 - 12 mm
		N°38 - 15 mm
		N°39 - 20 mm
		N°40 - 25 mm

Formati di pasta

Pasta shapes



N°55 - 12 mm



N°56 - 16 mm



N°57 - 20 mm



N°67 - 15 mm



N°69 - 25 mm

Maccheroni lisci



N°60 - 2,5 mm



N°61 - 3 mm



N°62 - 4 mm



N°63 - 6 mm



N°64 - 8 mm



N°65 - 10 mm



N°66 - 12 mm

Maccheroni rigati



N°75 - 4,8 mm



N°76 - 6 mm



N°77 - 8 mm



N°78 - 10 mm



N°79 - 12 mm

N°80 - 15 mm



N°81 - 20 mm

Curvi lisci

Curvi rigati



N°91 - 3 mm



N°90 - 2,5 mm



N°92 - 4 mm



N°110



N°112



N°115 - 8 mm



N°116 - 8,8 mm



N°95 - 9,8 mm



N°100 - 10,5 mm



N°96 - 12,5 mm



N°101 - 13,5 mm



N°97 - 15 mm



N°102 - 16 mm



N°120
3,2 mm



N°121
4,2 mm



N°130
4,8 mm



N°131
6,5 mm



N°122
6 mm



N°132
8,6 mm



N°123
7,8 mm



N°133
10,5 mm



N°124
9,8 mm



N°134
13,5 mm



N°125
12,5 mm



N°135
16 mm



N°139
7,8 mm



N°144
8,6 mm



N°140
9,6 mm



N°145
10 mm

Formati di pasta

Pasta shapes

Conchiglie liscie



N°160 - 15 mm



N°161 - 21 mm



N°162 - 28 mm



N°163 - 35 mm

Conchiglie rigate



N°170 - 15 mm



N°171 - 21 mm



N°172 - 28 mm



N°173 - 35 mm



N°180
73 mm

Gnocchetti sardi



N°190



N°191



N°195

Amori



N°200 - 7,8 mm

Gnocco



N°210 - 27 mm

Trecce



N°215 - 8,8 mm

Fusilli a 2 principi



N°230 - 7 mm



N°231 - 9,8 mm



N°232 - 12,6 mm

Casarecce



N°220 - 8,8 mm

Fusilli a 3 principi



N°239 - 6,5 mm



N°240 - 8,4 mm



N°241 - 10 mm



N°250
10,4 mm



N°251
10,4 mm



N°252
11,4 mm

Radiatori



N°260 - 17,5 mm



N°261 - 25 mm

Ruote

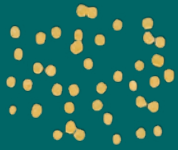


N°270
16,5 mm

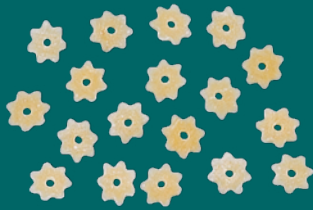


N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



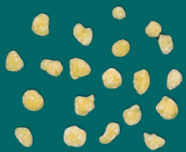
N°326 - 6,5 mm



N°282- 3 mm



N°346 - 6 mm



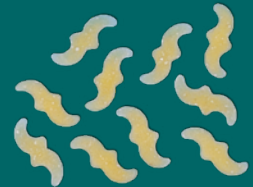
N°283



N°284



N°285

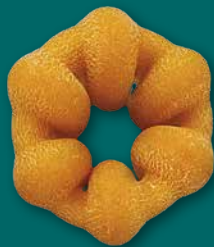


N°290 - 11 mm

I Rustici



N°400



N°366



N°368



N°397
27 mm



N°370



Fusillo Avellinese - Busiata

Formato speciale