


## P2 PLEASURE

 Chiamare combinata la **P2 PLEASURE** è riduttivo, infatti possiamo definirla un vero e proprio **laboratorio**, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive.

La **P2 PLEASURE**, costituita in versione base da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a doppia vasca, oppure doppia vasca con estrusore per produrre tutti i tipi di pasta trafilata, attraverso la semplice sostituzione della trafilatura.

La raviolatrice a stampi intercambiabili permette di realizzare ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.

## P2 PLEASURE vasca singola





1 Taglio pasta



2 Estrusore

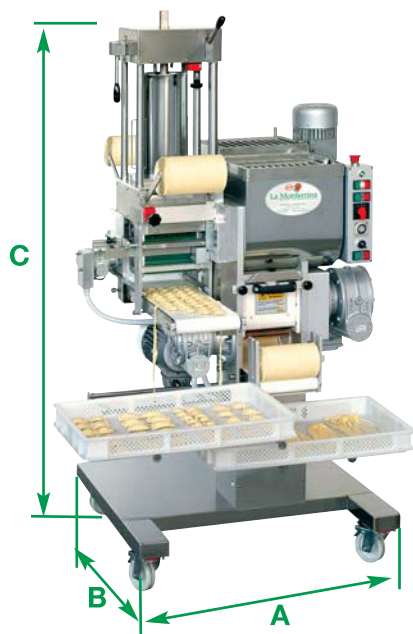
**1 - Taglio automatico tagliatelle**

**2 - Vasca estrusore** (su versione **P2 PLEASURE vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilature in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

**Modelli disponibili:**


versioni con **vasca singola**, **vasca doppia** o **vasca doppia con estrusore**


## Dati Tecnici P2 PLEASURE



<b>Peso</b> modello vasca singola	262 Kg
<b>Peso</b> modello vasca doppia	292 Kg
<b>Peso</b> modello vasca doppia con estrusore	338 Kg
<b>Dimensioni</b> modello vasca singola (AxBxC)	900x1050x2040 mm
<b>Dimensioni</b> modello vasca doppia (AxBxC)	900x920x2040 mm
<b>Dimensioni</b> modello vasca doppia con estrusore (AxBxC)	1100x1150x2040 mm
<b>Potenza motore</b> modello vasca singola	1.500 W
<b>Potenza</b> modello vasca doppia	2.200 W
<b>Potenza motore</b> modello vasca doppia con estrusore	2.300 W
<b>Produzione</b>	
<b>Sfoglia</b> larghezza e spessore	167/2,5 mm
<b>Sfoglia</b> vasca singola	25 Kg/h
<b>Sfoglia</b> vasca doppia	35 Kg/h
<b>Tagliatelle</b> vasca singola	25 Kg/h
<b>Tagliatelle</b> vasca doppia	30 Kg/h
<b>Ravioli</b> vasca singola	40/50 Kg/h
<b>Ravioli</b> vasca doppia	70/80 Kg/h
<b>Pasta estrusa</b> vasca doppia con estrusore	15/18 Kg/h

# P2 PLEASURE

 **P2 PLEASURE** is much more than a combined machine and it can be described as a complete workshop for pasta professionals, "tailor-made" for meeting all the production needs.

 **P2 PLEASURE**, in its basic version includes: single vat, automatic sheeter and ravioli unit. It can also be supplied with double vat, as well as with double vat with extruder suitable to produce all kinds of short and long shapes of extruded pasta, by simply changing the extruding die.

The ravioli unit equipped with interchangeable moulds carries out the production of different shapes and dimensions of pre-cut ravioli. For the complete range of moulds, see [Moulds & Dies catalogue](#).

## Accessories


### 1 - Tagliatelle automatic cutting unit

**2 - Extruding vat** (only on model P2 PLEASURE double vat with extruder) : it carries out the production of all kinds and shapes of pasta only by replacing the die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

**Available models:** single vat model, double vat model and double vat with extruder model.

## Technical Data

<b>Single vat</b> weight	262 Kg	<b>Production</b>	
<b>Double vat</b> weight	292 Kg	<b>Pasta sheet</b> width and thickness	167/2,5 mm
<b>Double vat with extruder</b> weight	338 Kg	<b>Single vat</b> pasta sheet	25 Kg/h
<b>Single vat</b> dimensions (AxBxC)	900x1050x2040 mm	<b>Double vat</b> pasta sheet	35 Kg/h
<b>Double vat</b> dimensions (AxBxC)	900x920x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> single vat	25 Kg/h
<b>Double vat with extruder</b> dimensions (AxBxC)	1100x1150x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> double vat	30 Kg/h
<b>Single vat</b> motor power	1.500 W	<b>Ravioli</b> single vat	40/50 Kg/h
<b>Double vat</b> motor power	2.200 W	<b>Ravioli</b> double vat	70/80 Kg/h
<b>Double vat with extruder</b> motor power	2.300 W	<b>Extruded pasta</b> double vat with extruder	15/18 Kg/h

 La machine **P2 PLEASURE** est beaucoup plus qu'une machine combinée. En effet, elle peut être considérée comme un vrai laboratoire pour les professionnels de la production de pâtes; elle a été créée pour répondre à toutes les exigences productives du secteur.

**P2 PLEASURE**, en sa version de base, est constituée par un bac de pétrissage, un laminoir automatique et une raviolatrice; elle peut être fournie aussi avec double bac ou double bac avec extrudeuse pour produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière.

La raviolatrice a moules interchangeables permet de produire des ravioli détachés en plusieurs formes et dimensions.

Pour la gamme complète des moules, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

## Accessoires

### 1 - Coupe automatique pour tagliatelle


**2 - Bac d'extrusion** (sur la version P2 PLEASURE à double bac avec extrudeuse) pour réaliser tout type de pâtes seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes).

### Modèles disponibles :

Version à bac individuel, à double bac ou à double bac avec la presse.

## Données Techniques

<b>Poids</b> du modèle à bac individuel	262 Kg	<b>Production</b>	
<b>Poids</b> du modèle à double bac	292 Kg	<b>Largeur</b> et épaisseur de l'abaisse	167/2,5 mm
<b>Poids</b> du modèle à double bac avec extrudeuse	338 Kg	<b>Abaisse</b> (bac individuel)	25 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à bac individuel (AxBxC)	900x1050x2040 mm	<b>Abaisse</b> (double bac)	35 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à double bac (AxBxC)	900x920x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> (bac individuel)	25 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxC)	1100x1150x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> (double bac)	30 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à bac individuel)	1.500 W	<b>Ravioli</b> (bac individuel)	40/50 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à double bac)	2.200 W	<b>Ravioli</b> (double bac)	70/80 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à double bac avec extrudeuse)	2.300 W	<b>Pâtes extrudées</b> (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h

 **P2 PLEASURE** als Kombimodell zu bezeichnen, wird der Maschine nicht gerecht, denn wir können sie als wahre Werkstatt für Pasta-Profis bezeichnen, die spezifisch konzipiert wurde, um alle Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Die **P2 PLEASURE**, die in der Basisversion einen einzelnen Teigkneiter, Automatikzylinder und Ravioligruppe umfasst, kann auch in der Version mit Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit geliefert werden: So kann man durch einfaches Auswechseln der Matrizen alle Arten von gepresster Pasta herstellen.

Mit der Ravioligruppe mit auswechselbaren Formen lassen sich getrennte Ravioli in verschiedenen Formen und Größen herstellen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

## Zubehör

### 1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

**2 - Pressewanne** (bei der Version P2 PLEASURE Doppelwanne mit Presse-einheit) für die Herstellung jeder Art Pasta, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen raueren Nudelteil und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

## Лieferbare Modelle

Versionen mit Einzelwanne, Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit.

## Technische Angaben

<b>Gewicht</b> Modell Einzelwanne	262 Kg	<b>Produktion</b>	
<b>Gewicht</b> Modell Doppelwanne	292 Kg	<b>Teigplatten</b> Breite und Dicke	167/2,5 mm
<b>Gewicht</b> Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	338 Kg	<b>Teigplatten</b> Einzelwanne	25 Kg/h
<b>Abmessungen</b> Modell Einzelwanne (AxBxC)	900x1050x2040 mm	<b>Teigplatten</b> Doppelwanne	35 Kg/h
<b>Abmessungen</b> Modell Doppelwanne (AxBxC)	900x920x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> Einzelwanne	25 Kg/h
<b>Abmessungen</b> Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	1100x1150x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> Doppelwanne	30 Kg/h
<b>Leistung</b> Modell Einzelwanne	1.500 W	<b>Ravioli</b> Einzelwanne	40/50 Kg/h
<b>Leistung</b> Modell Doppelwanne	2.200 W	<b>Ravioli</b> Doppelwanne	70/80 Kg/h
<b>Leistung</b> Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	2.300 W	<b>Ausgerollte Pasta</b> Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



Definir “combinada” la **P2 PLEASURE** es restrictivo; de hecho, podemos definirla como un auténtico y completo taller, destinado a los profesionales de la pasta, creado a medida para responder a todas las exigencias de producción.

La **P2 PLEASURE**, constituida en su versión básica por una amasadora individual, un rodillo automático y la máquina para raviolis, también puede ser suministrada en su versión con doble cubeta o bien con doble cubeta con extrusor para realizar todo tipo de pasta trefilada simplemente sustituyendo la trefiladora.

La máquina para raviolis con moldes intercambiables, permite realizar raviolis separados unos de otros de varias formas y tamaño.

Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo [Moldes & Trefiladoras](#).

## Accesorios

### 1 - Corte automático de tallarines anchos

**2 - Cubeta del extrusor** (en versión P2 PLEASURE cubeta doble con extrusor) para realizar todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE per una pasta más brillante y transparente).

### Modelos disponibles

Versiones con una sola cubeta, con cubeta doble o con cubeta doble con extrusor.

## Datos Técnicos

<b>Peso</b> modelo una sola cubeta	262 Kg	<b>Producción</b>	
<b>Peso</b> modelo cubeta doble	292 Kg	<b>Masa en hoja</b> anchura y espesor	167/2,5 mm
<b>Peso</b> modelo cubeta doble con extrusor	338 Kg	<b>Masa en hoja</b> una sola cubeta	25 Kg/h
<b>Tamaño</b> modelo una sola cubeta (AxBxC)	900x1050x2040 mm	<b>Masa en hoja</b> cubeta doble	35 Kg/h
<b>Tamaño</b> modelo cubeta doble (AxBxC)	900x920x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> una sola cubeta	25 Kg/h
<b>Tamaño</b> modelo cubeta doble con extrusor (AxBxC)	1100x1150x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> cubeta doble	30 Kg/h
<b>Potencia</b> modelo una sola cubeta	1.500 W	<b>Raviolis</b> una sola cubeta	40/50 Kg/h
<b>Potencia</b> modelo cubeta doble	2.200 W	<b>Raviolis</b> cubeta doble	70/80 Kg/h
<b>Potencia</b> modelo cubeta doble con extrusor	2.300 W	<b>Pasta extruída</b> cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



**P2 PLEASURE** является комбинированной машиной, которая может удовлетворить все требования производителей макаронных изделий.

**P2 PLEASURE** в стандартной комплектации состоит из одного тестомеса, тестораскаткой и блока для приготовления ravioli. Она поставляется также с двумя тестомесами и с двумя тестомесами и экструдером для производства всех видов макаронных изделий меняя матрицу.

Блок для ravioli со сменными штампами позволяет произвести отдельные ravioli из двойного листа и различного формата.

Для полного ассортимента насадок [смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

## Насадки

### 1 - Блок для резки лапши

**2 - Экструдер (только в комплектации с двумя тестомесами и экструдером):** производит все виды макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

### Комплектации:

Машина с одним тестомесом, машина с двумя тестомесами, машина с двумя тестомесами и экструдером.

## Технические данные

<b>с одним тестомесом</b> вес	262 Kg	<b>Производительность</b>	
<b>с двумя тестомесами</b> вес	292 Kg	<b>Лента теста</b> ширина и толщина	167/2,5 mm
<b>с двумя тестомесами</b> и экструдером вес	338 Kg	<b>Лента теста</b> один тестомес	25 Kg/h
<b>с одним тестомесом</b> габарит (AxBxC)	900x1050x2040 mm	<b>Лента теста</b> два тестомеса	35 Kg/h
<b>с двумя тестомесами</b> габарит (AxBxC)	900x920x2040 mm	<b>Лапша</b> один тестомес	25 Kg/h
<b>с двумя тестомесами</b> и экструдером габарит (AxBxC)	1100x1150x2040 mm	<b>Лапша</b> два тестомеса	30 Kg/h
<b>с одним тестомесом</b> установленная мощность	1.500 W	<b>Равиоли</b> один тестомес	40/50 Kg/h
<b>с двумя тестомесами</b> установленная мощность	2.200 W	<b>Равиоли</b> два тестомеса	70/80 Kg/h
<b>с двумя тестомесами</b> и экструдером установленная мощность	2.300 W	<b>Макароны</b> два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h