


La Monferrina

P50



 **P50** è una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola. È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente, completamente in acciaio inox. È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Raffreddamento ad acqua per testata estrusione e trafilatura



Accessori

1 Trafile

Sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

2 Arrotolatore sfoglia

Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.



Dati Tecnici P50



Peso

208 Kg

Dimensioni mm (AxBxC)

650x1230x1770

Potenza motore

3 motori trifase

Motore 1

1800 W

Motore 2

900 W

Motore 3

900 W

Capacità vasca impastatrice


14 Kg

Produzione pasta

50 Kg/h

La Monferrina

P50

 **P50** is an automatic and very reliable machine, fit to carry out pasta production by using any kind of flour and durum wheat (semolina). It is suitable for all kinds of short and long pasta production. Its operation is simple and efficient; its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. It is equipped with a control panel and it respects all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Kneading vat
 - Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Water cooling for extruding head and die

Accessories

1 - Dies


Both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta.

2 - Pasta sheet roller

For automatic production of pasta sheet rollers.

Technical Data

Weight	208 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	650x1230x1770
Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Kneading vat capacity	14 Kg
Pasta production	50 Kg/h

 **P50** est une machine automatique de grande fiabilité, indiquée pour le travail avec tout type de farine et de semoule. Elle est particulièrement convenable pour produire tout types de pâtes courtes et longues. Son fonctionnement est simple et efficace. Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée avec un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
 - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
 - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
 - Refroidissement par eau pour la presse et la filière.

Accessoires

1 - Filières


Les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses et en PTFE pour produire des pâtes plus polies et transparentes.

2 - Enrouleur pour abaisse

Pour enrouler automatiquement les rouleaux de l'abaisse.

Données Techniques

Poids	208 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	650x1230x1770
Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)	1800 / 900 / 900 W
Capacité du bac de pétrissage	14 Kg
Production de pâtes	50 Kg/h

 **P50** ist eine automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschine für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie eignet sich besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten. Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie ist mit einem Schaltfeld ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
 - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
 - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
 - Wasserkühlung für Pressekopf und Matrize

Zubehör

1 - Matrizen


Erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenden, transparenten Teig.

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

Technische Angaben

Gewicht	208 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	650x1230x1770
Motorleistung 3 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	14 Kg
Teigwarenproduktion	50 Kg/h

 **P50** es una máquina automática, de grande fiabilidad, ideal para amasar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para todos los tipos de pasta corta y larga. Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan un cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

- Características**
- Cubeta amasadora
 - Eje y caracol desmontables, para su fácil limpieza y mantenimiento
 - Corta pasta automático con variador de velocidad
 - Enfriamiento por agua para cabezal de extrusión y trefiladora

Accesorios

1 - Trefiladoras


Están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente.

2 - Enrollador para la masa en hoja

Para preparar automáticamente rollos de masa en hoja.

Datos Técnicos

Peso	208 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	650x1230x1770
Potencia del motor 3 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	1800 / 900 / 900 W
Capacidad cubeta amasadora	14 Kg
Producción de pasta	50 Kg/h

 **P50** является автоматической и надёжной машиной, которая может использоваться с любым типом муки и производит все виды коротких и длинных макаронных изделий. Она лёгкая в эксплуатации. Она полностью сделана из нержавеющей стали. Она оснащена панелями управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

- Состоит из:**
- тестомес
 - вал и шнек легко разбираются для очистки
 - электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
 - водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы

Насадки

1 - Матрицы

Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

2 - Устройство для автоматического наматывания ленты теста

Для автоматического приготовления рулонов ленты теста.

Технические данные

Вес	208 Kg
Габарит mm (AxBxC)	650x1230x1770
Установленная мощность 3 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	1800 / 900 / 900 W
Ёмкость тестомеса	14 Kg
Производительность макаронных изделий	50 Kg/h