


P100



 **P100** è una macchina automatica, di grande affidabilità, adatta alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola.

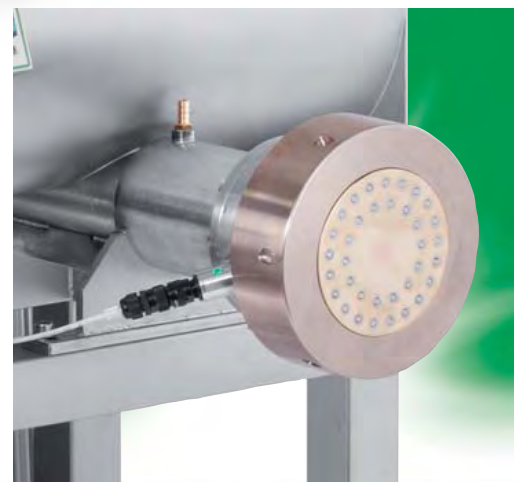
È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga.

P100 è una macchina semi industriale abbinabile a: taglierine automatiche, niditrici, raviolatrici, cappellettatrici.

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
- Inverter
- Controllo della pressione sulla testata
- Raffreddamento ad acqua per testata estrusione e trafilatura
- Ribaltamento Vasca superiore con sistema pneumatico



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.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

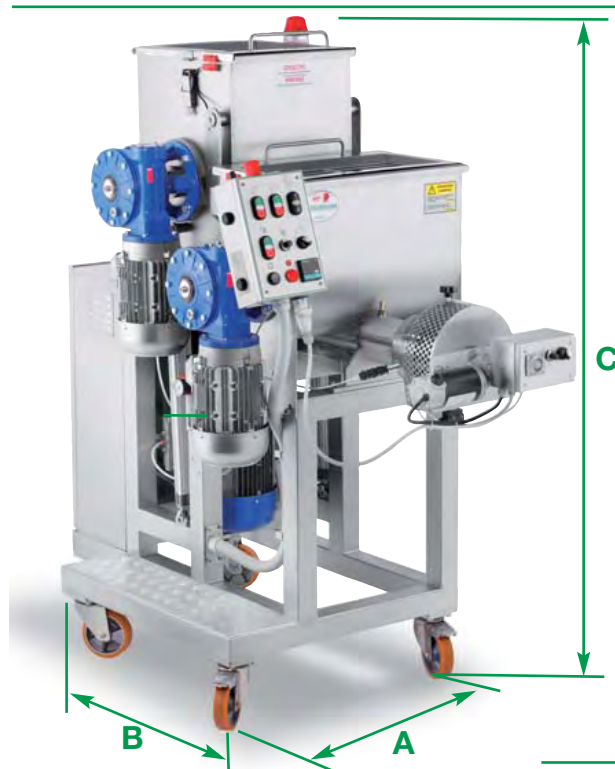
Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.



La pressa può lavorare in linea con la macchina niditrice per la produzione di nidi di tagliatelle.
Per i riferimenti tecnici vedere il catalogo Linee.




Dati Tecnici P100



Peso	372 Kg
Dimensioni mm (AxBxC)	815x1600x1600
Potenza motore	
3 motori trifase	
Motore 1	4000 W
Motore 2	1800 W
Motore 3	1800 W
Capacità vasca impastatrice	30 Kg
Produzione pasta	100 Kg/h

La Monferrina

P100

 **P100** 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.

P100 is a semi-industrial machine which can be combined with : automatic cutting machines, nest making machines, ravioli machines, cappelletti machines. Its operation is simple and efficient; its external structure is 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
 - Speed inverter
 - Pressure control on extruding head
 - Water cooling for extruding head and die
 - Automatic upper vat tilting by pneumatic system

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.

For the complete range of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

The press can work in line with the nest machine for producing tagliatelle nests.

For the technical references, see "the Lines" catalogue.

Technical Data

Weight	372 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	815x1600x1600
Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Kneading vat capacity	30 Kg
Pasta production	100 Kg/h

 **P100** 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 tous types de pâtes courtes et longues.

P100 est une machine semi industrielle accouplable a : découpeuses automatiques, machines à nids, machines à ravioli et machines à cappelletti.

Son fonctionnement est simple et efficace. C'est complètement 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
 - Inverter
 - Contrôle pression sur la tête d'extrusion
 - Refroidissement par eau pour la presse et la filière.
 - Basculement pneumatique de la cuve derrière

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.

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

La presse peut travailler en ligne avec la machine à nids pour produire les nids de tagliatelles.

Pour les références techniques, voir le catalogue [Lignes](#).

Données Techniques

Poids	372 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	815x1600x1600
Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Capacité du bac de pétrissage	30 Kg
Production de pâtes	100 Kg/h

 **P100** 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.

P100 ist eine halbindustrielle Maschine, die mit Schneidautomaten, Maschinen für Bandnudelnester, Maschinen für Ravioli und Cappelletti kombiniert werden kann.

Ihre Betriebsweise ist einfach und die Struktur besteht 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
 - Einstellung der Pressgeschwindigkeit
 - Druckkontrolle am Presskopf
 - Wasserkühlung für Pressekopf und Matrize
 - Automatisches, pneumatisches Kippen des oberen Mischbehälters

Zubehör

1 - Matrizen

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

2 - Teigaufwickler

Für die automatische Herstellung von Teigrollen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

Die Presse kann in einer Linie mit der Maschine für Bandnudelnestern für die Produktion von Tagliatelle-Nestern eingesetzt werden.

Für die technischen Angaben wird auf den Katalog Linien verwiesen.

Technische Angaben

Gewicht	372 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	815x1600x1600
Motorleistung 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	30 Kg
Teigwarenproduktion	100 Kg/h



P100 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.

P100 es una máquina semi-industrial combinable con: máquinas automáticas de corte, máquinas para nidos de pasta, para raviolis y para cappelletti.

Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura es 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
 - Inverter
 - Control de la presión en el cabezal
 - Elevación de la cuba superior mediante pistones neumáticos
 - 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.

Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.

La prensa puede trabajar en línea con la máquina de nidos, para realizar nidos de tallarines anchos.

Para toda referencia técnica, véase el catálogo Líneas.

Datos Técnicos

Peso	372 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	815x1600x1600
Potencia del motor 2 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Capacidad cubeta amasadora	30 Kg
Producción de pasta	100 Kg/h



P100 является автоматической и надёжной машиной, которая может работать на любом типе муки и производит все виды коротких и длинных макаронных изделий.

P100 может также использоваться для непрерывного производства раскатного теста для подачи на формовочные машины для производства лапши, гнёзд, равиоли и капеллетти.

Она лёгкая в эксплуатации. Она полностью сделана из нержавеющей стали и 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
 - инвертор
 - контроль давления головки экструдирования
 - водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы
 - пневматическое откидывание верхнего тестомеса

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.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

Машина P30 может составить линию для производства гнёзд лапши со специальной машиной.

Для спецификации смотреть на каталог «Линии» .

Технические данные

Вес	372 Kg
Габарит mm (AxBxC)	815x1600x1600
Установленная мощность 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	4000 / 1800 / 1800 W
Ёмкость тестомеса	30 Kg
Производительность макаронных изделий	100 Kg/h