



MACCHINA PER PASTA P35A E P55DV
PASTA MACHINE P35A AND P55DV
MACHINE A PÂTES P35A ET P55DV
TEIGWARENMASCHINE P35A UND P55DV
MÀQUINA PARA MASA FRESCA P35A Y P55DV

P55DV

P35A





La P35A e la P55DV sono due macchine per pasta fresca ideali per pastifici, panifici, gastronomie, supermercati e grandi comunità. La linea gradevole le rende perfette per l'utilizzo sotto gli occhi dei clienti.

Con la semplice sostituzione della trafilera rendono possibile la realizzazione di moltissimi formati di pasta, quali spaghetti, tagliatelle, fusilli, maccheroni, gnocchetti, ecc... Mediante apposite trafilere è possibile produrre anche penne e sfoglia per lasagne.

Una meccanica semplice e collaudata ed un **pannello elettronico di comando** compatto e realizzato secondo le più moderne tecnologie, rendono l'utilizzo estremamente semplice e pratico.

Al fine di mantenere sempre la macchina in condizioni igieniche ottimali e prolungarne la durata, *tutte le parti in contatto con la pasta sono realizzate in acciaio inox AISI 304*, ad eccezione della trafilera in lega alimentare. *La vasca di impasto ha gli angoli interni arrotondati e la carrozzeria è realizzata in un unico blocco di acciaio inox* per eliminare spigoli vivi e fessure, consentendo quindi una perfetta pulizia. Il manico di estrusione è dotato di un **sistema di raffreddamento ad acqua** a circuito aperto che consente di dissipare il calore generato dalla pressione.

In testa alla coccia è presente una **elica distributrice in acciaio inox** che ottimizza la distribuzione della pressione nella camera di estrusione. Per la sicurezza dell'operatore ogni componente potenzialmente pericoloso della macchina è dotato di protezioni a norma di legge.

La P55DV è inoltre dotata di una **vasca ausiliaria** che consente di preparare l'impasto mentre la vasca principale lo estrude, senza interrompere il ciclo produttivo per impastare.

La dotazione di serie comprende un carrello in acciaio inox, una ventola per l'asciugatura superficiale della pasta e il coltello a regolazione elettronica per il taglio della pasta corta (fusilli, gnocchetti, maccheroni, ecc...).

Le macchine possono essere usate insieme alle nostre raviolatrici per produrre ravioli di carne e di magro.



The P35A and the P55DV are machines for production of fresh pasta suitable for pasta shops, bakeries, supermarkets and large communities. Their pleasant design makes them perfect to use under the customer's eyes.

By simply changing dies they can produce a large variety of fresh pasta: spaghetti, maccheroni, fusilli, bucatini, tagliatelle are the most common examples.

With the application of special dies, penne and pasta sheets for lasagne can also be made.

Simple and well-tested mechanics and a **compact electronic panel** make the machines very simple to use. In order to keep the machines always in the best hygienic conditions and make them last longer, *all the parts in contact with the dough are made in AISI 304 stainless steel*, excepting the die, made in food-compatible alloy. In order to allow an easy and perfect cleaning, *the internal corners of the mixing hopper are rounded and the body is made in a single block of stainless steel* without sharp corners or grooves.

The **extrusion pipe is water cooled** to decrease the heat generated by pressure; a **stainless steel propeller** at the end of the volute optimizes the distribution of pressure inside the extruder. For user safety, every potentially dangerous part of the machine is protected by security switches.

The P55DV is equipped with a **second hopper** which mixes the dough while the main hopper keeps extruding the product, without stopping the production cycle for mixing.

The standard equipment includes a stainless steel trolley, a fan for superficial drying of pasta and the electronic regulation cutter for short pasta like fusilli, gnocchetti, maccheroni, etc.

Both machines can easily be used together with our ravioli machines in order to make meat, vegetables or cheese-stuffed ravioli.



La P35A e la P55DV sont deux machines à pâtes fraîches idéales pour fabriques de pâtes alimentaires, boulangeries, gastronomies, supermarchés et collectivités.

Leur design les rendent parfaites pour l'utilisation sous les yeux du client.

Par le simple changement de la filière, on obtient la réalisation de nombreux types de pâtes, telles que spaghetti, tagliatelle, fusilli, maccheroni, gnocchetti, etc... Grâce des filières spéciales on peut également obtenir des penne (macarons bout coupés en biseau) et des feuilles à lasagne.

Une mécanique simplifiée et prouvée, ainsi qu'un **tableau de commande électronique** compact mis au point suivant les technologies les plus modernes, permettent une utilisation extrêmement simple et pratique de ces machines.

Afin de garder en permanence les appareils dans des conditions d'hygiène maximale et en prolonger leur durée, *toutes les parties en contact avec la pâte sont réalisées en acier inox AISI 304*, à l'exception des filières en alliage alimentaire. *La cuve de pétrissage a les arêtes internes arrondies et la carrosserie est réalisée en un seul bloc d'acier inox* afin d'éliminer les risques de fissure et les arêtes acérées, permettant ainsi un parfait nettoyage. Le manchon d'extrusion est doté d'un **système de refroidissement eau** à circuit ouvert qui permet d'atténuer la chaleur engendrée par la pression; à l'avant de la vis se trouve une **hélice distributrice en acier inox** qui améliore la distribution de la pression dans la chambre d'extrusion.

Pour la sécurité de l'opérateur, toutes les parts de l'appareil relativement dangereuses sont dotées de protections aux normes légales européennes.

La P55DV est équipée d'une **cuve auxiliaire** qui permet de préparer le mélange pendant que la cuve principale tréfile la pâte, et ceci presque sans interrompre le cycle de production du pétrissage.

La dotation de série comprend un chariot de support en acier inox, un ventilateur pour le séchage superficiel de la pâte et le couteau à régulation électronique pour la taille des pâtes courtes (fusilli, gnocchetti, macarons, etc...). Les machines peuvent être accouplées à notre raviolatrice pour la production de raviolis à base de viande ou de tout autre produit.



Die P35A und P55DV die sind zwei Frischteigmaschinen, die ideal für Frischteigwarengeschäfte, Bäckereien, Gastronomie-Geschäfte, Supermärkte und große Gemeinde sind. Durch ihre angenehme Linie kennen sie vor den Augen der Kunden benützt werden.

Ein einfaches Austauschen der Matrize genügt, um die verschiedensten Formen von Teigwaren, Spagetti, Bandnudeln, Fusilli, Makkeroni, Gnocchetti u.s.w. herzustellen.

Mittels geeigneter Matrizen ist es auch möglich "penne" und Teigstreifen für "Lasagne" herzustellen.

Die einfache und geprüft Maschine und eine elektronische laut der modernsten Technologie hergestellte Schalttafel, erlauben einen extrem einfachen und praktischen Gebrauch der Maschine.

Um die Maschine stets im besten hygienischen Zustand zu erhalten und die Haltbarkeit zu verlängern, *sind alle Teile, die in Kontakt mit der Masse kommen, aus Edelstahl AISI 304 hergestellt worden*, mit Ausnahme der Matrize aus Speiselegierung.

Die **Knetwanne hat die inneren Ecken abgerundet** und der Aufbau ist aus einem **einigen Edelstahlblock hergestellt worden**, um auf diese Weise Kanten und Schlitz zu vermeiden und eine perfekte Reinigung zu erlauben.

Die Fließmuffe ist mit einem Wasserkühlsystem mittels Kreisschaltung ohne Rückführung ausgestattet, welches erlaubt, die durch den Druck erstandene Wärme zu vernichten. Am Kopfteil der Förderschnecke befindet sich eine **Verteilschraube aus Edelstahl**, die Verteilung des Druck es in der Fließkammer verbessert.

Für die Sicherheit der Maschinenbediener ist jedes potentiell gefährliche Bestandteil mit einem laut gesetzlichen Normen entsprechenden Schutz ausgerüstet.

Die P55DV ist mit einer **zusätzlichen Wanne** zum Kneten des Teiges ausgestattet, der dann in der Hauptwanne geformt wird. Der Knetvorgang erfordert somit keine Unterbrechung des Produktionszyklus, der somit kontinuierlich ablaufen kann.

Die Säureausstattung besteht aus einem Tablett aus Edelstahl, einem Flügelrad zum oberflächigen Trocknen des Teiges und einem elektronisch geregelten Messer für den Schnitt kurzer Nudeln (Fusilli, Gnocchetti, Makkeroni usw.). Die Maschinen können auch zusammen mit unseren Ravioli Maschinen benützt werden, um Fleisch- und Magerravioli herzustellen.



La P35A y la P55A son máquinas para pastas frescas ideales para fábricas de tallerines, panaderías, tiendas de gastronomía, supermercados y grandes comunidades.

Su línea agradable permite a las máquinas un uso a la vista de los clientes.

Es posible realizar varias formas de pasta, con la simple sustitución de los moldes. De esta manera es posible producir por ejemplo: tallerines, "tagliatelle", "fusilli", "maccheroni", "gnocchetti" etc. y mediante una matriz especial es posible realizar también "penne" y lámina para "lasagne".

Una mecánica simple y fiable con un **panel electrónico de control** compacto y realizado según las más modernas tecnologías, permiten un uso extremadamente sencillo y práctico.

Para mantener la máquina siempre en óptimas condiciones de higiene y prolongar su duración, *todas las partes de contacto con el producto son realizadas en acero inoxidable AISI 304*, con excepción de la matriz en alianza alimentaria.

El recipiente para amasar tiene los **ángulos internos redondeados**; mientras la carrocería se realiza con un **bloque único en acero inoxidable** para eliminar fisuras, y permitir una limpieza perfecta.

El caño extrusor tiene un **sistema de enfriamiento por medio de agua** a circuito abierto que permite disipar el calor generado por la presión.

Al inicio de la coccia se encuentra una **hélice distribuidora en acero inoxidable** que mejora la distribución de la presión en la cámara de extrusión.

Para la seguridad de quien opera, cada componente potencialmente peligroso de la máquina tiene protecciones según las más severas y actuales normativas.

La P55DV viene equipada con una **pileta amasadora auxiliar** que permite la preparación de una segunda masa, mientras en la pileta principal contiene la masa en extrusión. Este sistema permite una producción de pasta practicamente continua.

La dotación consta de un trolley en acero inoxidable, un ventilador para secar superficialmente las pastas y un cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas (fusilli, gnocchetti, maccheroni etc.).

Las máquinas pueden producir la lámina adecuada para nuestras ravioleras, para producir raviolos de carne u otros rellenos.

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.

Data appearing in this brochure may be modified without prior warning.

Les renseignements de ce dépliant peuvent être changé sans préavis.

Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben Können zu ieder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung variiert werden.



ITALGI

Strada Statale S. Maria, 5/D
16042 CARASCO (GE) - ITALY
Tel. 0185.35.02.06 - Fax 0185.35.05.23

e-mail italgi@italgi.it web site: http://www.italgi.it