



P80A



P80A

NA

V80

P150DV

MACCHINE PER PASTA P80A E P150DV
PASTA MACHINES P80A AND P150DV
MACHINES A PÂTES P80A ET P150DV
TEIGWARENMASCHINE P80A UND P150DV
MAQUINAS PARA MASA FRESCA P80A Y P150DV



Macchine per pasta di elevata produzione che abbinate agli opportuni accessori, consente di creare una linea per produzione continua di pasta fresca (P150DV).

Flessibili:

La P80A e la P150DV sono in grado di produrre praticamente tutti i tipi di pasta non ripiena, sia lunga (tagliatelle, spaghetti, ecc.) che corta (fusilli, maccheroni, penne, ecc.) Sono inoltre in grado di produrre sfoglia di varia larghezza per alimentare raviolatrici, cappellettrici, ecc. La sfoglia può essere avvolta automaticamente per mezzo del comodo accessorio avvolgisfoglia opzionale. Abbinando alla macchina per pasta l'impastatrice separata V80 ed il relativo nastro trasportatore NA è possibile creare una linea per la produzione continua di pasta fresca.

Ricca dotazione:

Il manicotto estrusore è dotato di circuito di raffreddamento con controllo automatico e visualizzazione della temperatura. Vengono forniti in dotazione due differenti sistemi di taglio per pasta lunga o corta ed un ventilatore per l'asciugatura superficiale della pasta.

Sicura ed affidabile:

La P80A e la P150DV sono state progettate secondo le più recenti norme igieniche e di sicurezza e sono concepite e dimensionate per garantire la massima affidabilità e durata.

Facile da pulire:

Le macchine sono costruite in acciaio inossidabile e tutte le parti in contatto con gli alimenti sono smontabili per consentire un facile lavaggio.



High production pasta machine which, combined with the suitable accessories, can be turned into a small industrial line for continuous production of fresh pasta.

Flexible:

The P80A and the P150DV can produce virtually every kind of pasta (not stuffed) either long (tagliatelle, spaghetti, etc) or short (fusilli, maccheroni, penne, etc.) They can also make pasta sheets of various width and thickness to feed ravioli and cappelletti machines. The sheet can be roller up with a practical automatic roller (optional). Adding the separate mixer V80 and the conveyor belt NA, the machine can be turned into a small industrial line for continuous production of fresh pasta.

Rich outfit:

The extrusion sleeve is equipped with a cooling circuit which automatically controls and displays the extrusion temperature. The machine come with two separate cutting systems for long and short pasta and a fan for superficial pre-drying.

Safe and reliable:

The P80A and the P150DV have been designed following the latest hygiene and safety regulations and are dimensioned to guarantee the best reliability and durability.

Easy to clean:

The machines are built with stainless steel and all the components which need cleaning can be quickly disassembled for easy washing.



Machine pour une grosse production de pâtes, couplée avec les accessoires adaptés, elle permet de créer une ligne pour la production en continu de pâtes fraîches (P150DV)

Flexibilité:

La P80A et la P150DV peuvent produire tous types de pâtes non farcies, longues (tagliatelle, spaghetti, etc...) ou courtes (torsades, maccheroni, penne, etc...). Elles peuvent produire des feuilles de pâtes de différentes largeurs pour alimenter des machines raviolatrices, pour cappelletti, etc. La feuille peut être enroulée automatiquement par un accessoire en option. En ajoutant à la machine, la mélangeuse modèle V80 et le tapis modèle NA, on peut créer une ligne de production de pâtes fraîches en continu.

Equipement riche:

Le fût d'extrusion est équipé d'un circuit de refroidissement avec contrôle automatique et affichage de la température. Sont fournis en équipement, deux différents systèmes de coupe pour pâtes longues ou coupées et un ventilateur pour le séchage de la surface des pâtes.

ge de la température. Sont fournis en équipement, deux différents systèmes de coupe pour pâtes longues ou coupées et un ventilateur pour le séchage de la surface des pâtes.

Sécurité et fiabilité:

La P80A et la P150DV ont été étudiées selon les plus récentes normes d'hygiène et de sécurité ainsi que pour garantir le maximum de fiabilité et durabilité.



Hochleistungsfähige Maschine zur Herstellung von Teigwaren, die durch die Ausstattung mit allem nötigen Zubehör eine richtige Produktionslinie für frische Teigwaren darstellt (P150DV).

Flexibel:

Die Maschinen P80A und P150DV dienen zur Produktion sämtlicher Pastatypen ohne Füllung, sowohl im langen Format (Nudeln, Spaghetti usw.) als auch im kurzen Format (Fusilli, Makkaroni, Penne usw.).

MODELLO	P80A	P150DV
Produzione effettiva (impasto + estrusione) Actual production (kneading + extrusion) Production effective (pétrissage+filage) Gesamte produktionsleistung (kneten und ziehpresen) Produccion efectiva (masa + extrusión)	Kg/h 80	Kg/h 150
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaße Medidas	Cm 135x84x160h In 53"x33"x63"h	P80A: Cm 135x84x176h In 53"x33"x63"h NA: Cm 195x70x210h In 77"x27"1/2x83"h V80: Cm 110x60x98h In 43"1/2x24"x39"h
Peso Weight Poids Gewicht Peso	Kg 520	P80A: Kg 520 NA: Kg 195 V80: Kg 170
Consumo elettrico max Max. electricity consumption Consommation électrique maxi Stromverbrauch Consumo eléctrico máx	KW/h 5,8	P80A: KW/h 5,8 NA: KW/h 0,55 V80: KW/h 2,2
Potenza motori Motors power capacity Puissance du moteur Motor Potencia motor	HP 7	P80A: HP 7 NA: HP 0,75 V80: HP 3

Des weiteren sind sie geeignet, den Teig in Formate verschiedener Breite zu pressen bzw. auszurollen, die dann den Ravioli- und Cappelletti-Maschinen zugeführt werden.

Die Teigblätter werden automatisch durch den als Sonderzubehör erhältlichen Teigwickler bearbeitet. Die Knetmaschine V80 und das Förderband NA ermöglichen, in Verbindung mit der Pastmaschine, eine kontinuierliche Produktionslinie für frische Teigwaren herzustellen.

Reiche Ausstattung:

Die Ausziehmuffe ist mit einem automatisch gesteuerten Kühlsystem und Temperaturanzeige versehen. Der Teig wird durch zwei verschiedene Schneidevorrichtungen in lange und kurze Formate geschnitten. Ein Gebläse trocknet die Oberfläche des Teiges.

Sicher und zuverlässig:

P80A und P150DV sind nach den neuesten Normen bezüglich Hygiene und Sicherheit und nach dem Konzept absolut sicherer Arbeitsweise und langer Nutzungsdauer ausgelegt.

Leicht zu reinigen:

Die Maschinen sind aus rostfreiem Stahl, sämtliche mit den Nahrungsmitteln in Berührung stehende Teile sind demontierbar, damit sie gründlich gewaschen werden können.



Máquina para pasta de alta productividad que, combinada con los accesorios oportunos, permite crear una línea de producción continua de pasta fresca (P150 DV).

Flexibles:

La P80A y la P150DV logran producir prácticamente toda clase de pasta no plegada, tanto larga (tallarines, espaguetis, etc.) como corta (macarrones, helices, etc.).

Además, pueden producir masa en hoja de distintas anchuras para alimentar a máquinas para producir raviolos, raviolos redondos, etc.

La masa en hoja se puede enrollar automáticamente mediante el cómodo accesorio en opción. Combinando la máquina para pasta con la amasadora V80 separada y la cinta transportadora NA correspondiente, se puede crear una línea para la producción continua de pasta fresca.

Equipamiento completo:

El manguito extrusor dispone de circuito de enfriamiento con control automático y visualización de la temperatura.

En dotación son suministrados dos sistemas distintos de corte para pasta larga o corta y un ventilador para secar superficialmente la pasta.

Seguras y fiable:

La P80A y la P150DV han sido diseñadas según las más recientes normas higiénicas y de seguridad y están concebidas y dimensionadas para garantizar la máxima fiabilidad y duración.

Fáciles de limpiar:

Las máquinas están realizadas en acero inoxidable y todas las partes en contacto con los alimentos son desmontables para facilitar su lavado.

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 - Località S. Maria di Sturla
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>

TIMBRO DEL RIVENDITORE