



MACCHINA PER PASTA / PASTA MACHINE
P170DV



La macchina per pasta mod. P170DV permette di produrre pasta fresca in continuo.

L'impastatrice mod. V100 consente di preparare l'impasto mentre la macchina per pasta mod. P100 continua l'estrusione della pasta; il nastro alimentatore mod. NA provvede a portare il prodotto dell'impastatrice direttamente nella tramoggia dell'estrusore mod. P100A.



The pasta machine mod. P170DV allows to produce pasta in continuous.

The mixer mod. V100 prepares the dough while the pasta machine mod. P100 extrudes pasta; the dough conveyor belt mod. NA brings the dough produced by the mixer directly to the hopper of the extruder mod. P100



ESTRUSORE / EXTRUDER MOD. P100



Produzione oraria in estrusione kg/h 170 circa.
Capacità vasca impastatrice kg 70
Dimensioni cm 85L x 170P x 185H
Costruita interamente in acciaio inox.
Coltello a regolazione elettronica per il taglio della pasta corta.
Inverter regolazione velocità coclea.
Consumo elettrico massimo: 10 kW



Hourly production in extrusion about kg/h 170
Mixer capacity kg 70
Dimensions cm 85L x 170P x 185H
Built entirely in stainless steel.
Electronic cutter for short pasta
Inverter for auger speed regulation.
Max electric consumption: 10 kW

NASTRO ALIMENTATORE / DOUGH CONVEYOR BELT MOD. NA



Nastro alimentare.
Dimensioni cm 205 x 65 x 225H
Consumo elettrico massimo: 0,75 kW



Dough conveyor belt.
Dimensions: cm 205 x 65 x 225H
Max electric consumption: 0,75 kW

IMPASTATRICE ADDIZIONALE / ADDITIONAL MIXER MOD. V100



Capacità vasca kg 100
Dimensioni cm 125 x 55 x 110H
Consumo elettrico massimo: 5 kW



Hopper capacity kg 100
Dimensions cm 125 x 55 x 110H
Max electric consumption: 5 kW

Listed specifications and pictures
are only for reference and may
vary without notice