


La Monferrina

P Nuova

COMBINATA



 **PNUOVA Combinata (Impastatrice e Sfogliatrice)** è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa.

PNUOVA ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione.

PNUOVA ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm).

Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170

3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafila (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

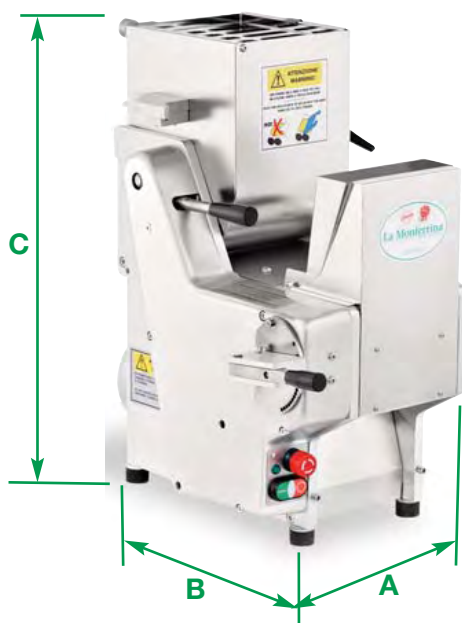
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

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



Dati Tecnici PNUOVA Combinata



Peso

Dimensioni (AxBxC)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice

Produzione oraria di pasta

Larghezza sfoglia

61 Kg

380x500x620 mm

900 W

4 Kg

20 Kg

170 mm

Accessori

Gruppo ravioli peso/produzione

Gruppo ravioli dimensioni

Gruppo tagliatelle peso/produzione

Gruppo tagliatelle dimensioni

Gruppo gnocchi peso/produzione

Gruppo gnocchi dimensioni

Gruppo pressa peso/produzione

Gruppo pressa dimensioni

17,8 Kg / 20 Kg/h

300x550x370 mm

9,2 Kg / 18 Kg/h


230x240x110 mm

22,2 Kg / 20 Kg/h

250x360x465 mm

14 Kg / 10 Kg/h

165x310x270 mm

 **PNUOVA** machine (Kneading vat and Pasta Sheeter) is a multi-purpose pasta machine which produces automatically a thin fine rolled pasta sheet and, thanks to specific units which can be assembled, produces: ravioli, tagliatelle, gnocchi in various shapes and extruded pasta. **PNUOVA** can knead and sheet pasta at the same time. Its operation is very simple and practical; it can be fully disassembled for a fast cleaning and maintenance. **PNUOVA** is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it respects all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit The tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm).

Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

2 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 170 wide.


3 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

4 - Gnocchi unit It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machines in our production range.

For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.

Technical Data

Weight	61 Kg	Accessori	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Ravioli Unit weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Motor power	900 W	Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	4 Kg	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Pasta production per hour	20 Kg	Tagliatelle Unit dimensions	230x240x110 mm
Pasta sheet width	170 mm	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm
		Press Unit weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		Press Unit dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinée (Pétrisseuse et Laminoir)** est une machine à pâtes “multifonctions” pour produire automatiquement une abaisse très fine et, grâce à des groupes à embrayage, pour produire les ravioli, les tagliatelles et les gnocchi en plusieurs formats et les pâtes extrudées. **PNUOVA** a la capacité de pétrir et de laminier la pâte simultanément. Son fonctionnement est simple et pratique et elle peut être complètement désassemblée pour un nettoyage complet et soigné.

PNUOVA est faite en aluminium anodisé en sa structure externe et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle Le groupe tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm).

Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

2 - Groupe Ravioli Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en différents formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées en utilisant une abaisse de 170 mm de largeur.


3 - Groupe Presse Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe- pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.

Données Techniques

Poids	61 Kg	Accessoires	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Groupe Ravioli poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Puissance du moteur	900 W	Groupe Ravioli dimensions	300x550x370 mm
Capacité du bac de pétrissage	4 Kg	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Production horaire de pâtes	20 Kg	Groupe Tagliatelle dimensions	230x240x110 mm
Largeur de l'abaisse	170 mm	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Groupe Gnocchi dimensions	250x360x465 mm
		Groupe Presse poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinata** (Teigknetter und Ausroller) ist eine Multifunktions-Nudelmaschine für die automatische Herstellung von fein ausgerollten Teigblättern mit spezifischen Einsätzen für die Produktion von Ravioli, Tagliatelle, Gnocchi in verschiedenen Formaten und gepresste Pasta.

PNUOVA hat die Fähigkeit, gleichzeitig Teig zu kneten und auszurollen. Die Funktionsweise ist einfach und praktisch, außerdem kann die Maschine für eine schnelle Reinigung und Wartung vollständig zerlegt werden.

PNUOVA hat eine Außenstruktur aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl; sie entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

2 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 170 mm Breite.

3 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplett mit Teigschneider für kurze Nudeln.