


# P100



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

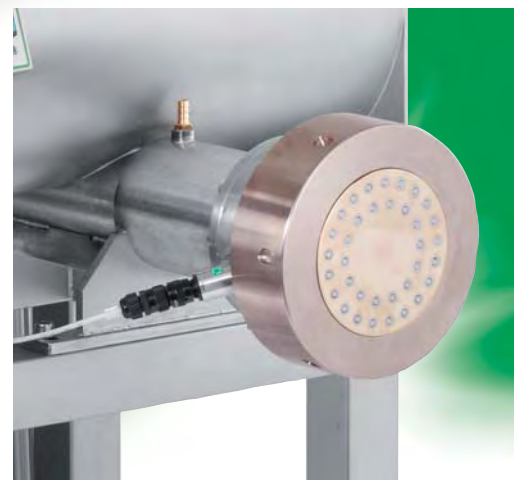
È particolarmente indicata per tutti i tipi di pasta corta e lunga.

**P100** è una macchina semi industriale abbinabile alle taglierine automatiche.

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

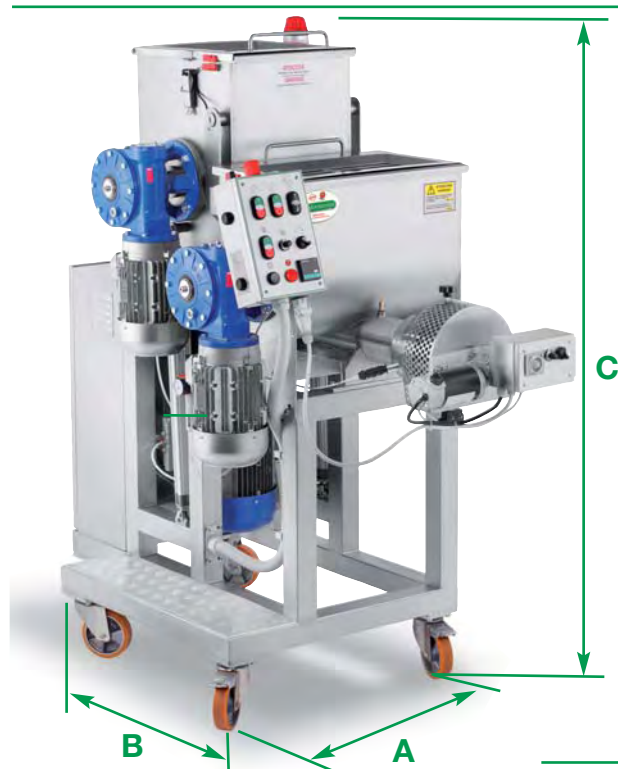
Per la formazione automatica di rotoli di sfoglia.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



# Dati Tecnici P100



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

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.

## Technical Data

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

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.

## Données Techniques

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

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.