

Multipasta



 Il Gruppo **MULTIPASTA** è un accessorio multifunzione per diversi modelli di nostra produzione, adatto a produrre ravioli a doppia sfoglia e tagliatelle con stampi intercambiabili, oltre a gnocchi di patate in diversi formati. Dotato di sistema di regolazione ripieno per ravioli e regolazione spessore sfoglia per tagliatelle.

Il Gruppo **MULTIPASTA** è applicabile alle macchine PNUOVA, PIDUE, P6 e P12.

Contenitore
ripieno
per ravioli



Accessori

1 Tagliasfoglia/tagliatelle

Il tagliasfoglia automatico produce pasta lunga in diversi formati inserendo appositi tagli a cassetto. Il taglio in lunghezza è regolabile per mezzo di un timer. Formati disponibili: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 e tagli festonati.

2 Raviolatore

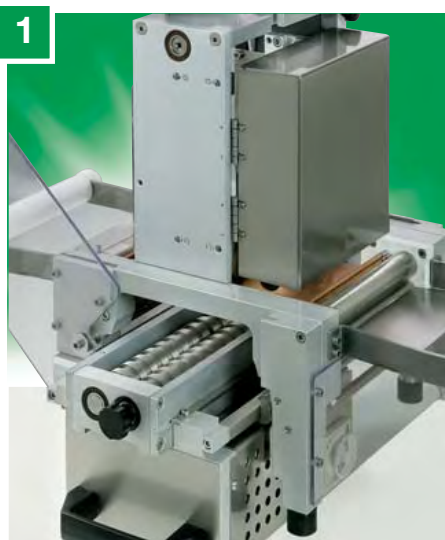
Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diverso taglio e formati con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti.

3 Gnoccatrice

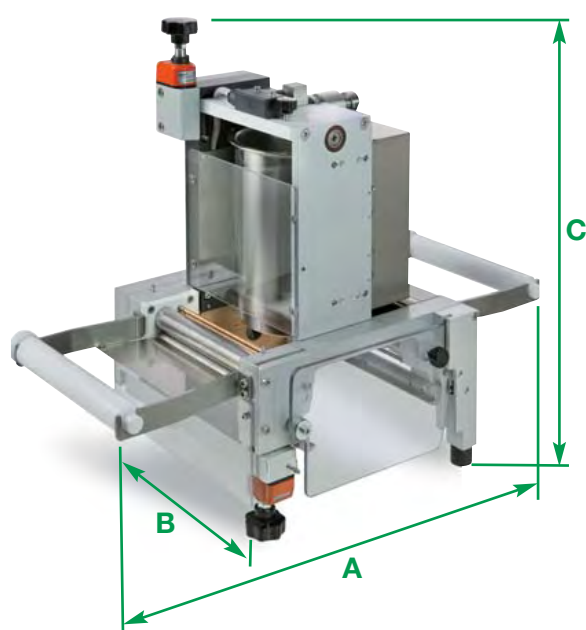
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

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



Dati Tecnici Gruppo MULTIPASTA



Dimensioni gruppo (AxBxC)
Peso gruppo

600x300x500 mm
21 Kg

Produzione/Accessori
Sfoglia larghezza
Ravioli produzione*
Tagliatelle produzione*
Gnocchi produzione

170 mm
20 Kg/h
10/20 Kg/h
15/18 Kg/h

*Secondo la macchina abbinata

Multipasta



MULTIPASTA group is a multifunction group that can be assembled with various machine models in our production range. It produces both double-sheet ravioli and tagliatelle thanks to interchangeable moulds; it also produces gnocchi made with potatoes in various shapes.

It is fitted with an automatic filling regulation system for ravioli and an automatic pasta sheet thickness regulation system for tagliatelle.

MULTIPASTA group can be combined with PNUOVA, PIDUE and P6 machines.

Accessories

1 - Pasta sheet cutting Unit

The pasta sheet cutting unit produces long pasta cut by length and in different sizes by inserting special cutting units. Length is adjustable by means of a timer. Available sizes : mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 and jagged-edge cuts

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.

3 - 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.

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

Technical Data

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Group dimensions (AxBxC) | 600x300x500 mm |
| Group weight | 21 Kg |
| Production / Accessories | |
| Pasta sheet width | 170 mm |
| Ravioli production* | 20 Kg/h |
| Tagliatelle production* | 10/20 Kg/h |
| Gnocchi production | 15/18 Kg/h |

*According to the machine combined



Le Groupe **MULTIPASTA** est un groupe multifonctionnel qui peut être combiné avec plusieurs modèles de notre production. Il peut produire des Ravioli à double abaisse et les Tagliatelles grâce à des moules interchangeables ; il produit aussi les gnocchi de pommes de terre en plusieurs formats.

Il est équipé par un système automatique de régulation de la farce pour Ravioli et par un système automatique de régulation de l'épaisseur de l'abaisse pour Tagliatelles.

Le Groupe **MULTIPASTA** peut être combiné avec les machines PNUOVA, PIDUE et P6.

Accessoires

1 - Unité de coupe

L'Unité de coupe automatique produit des pâtes longues en plusieurs formats, en introduisant des coupes spécifiques. La coupe en longueur est réglable grâce à un temporisateur. Les formats disponibles sont: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 et les coupes festonnées.

2 - Unité Ravioli

Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées.

3 - Unité Gnocchi

Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en deux différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique.

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

Données Techniques

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| Dimensions du Groupe (AxBxC) | 600x300x500 mm |
| Poids du Groupe | 21 Kg |
| Production / Accessoires | |
| Largeur de l'abaisse | 170 mm |
| Production de Ravioli* | 20 Kg/h |
| Production de Tagliatelle* | 10/20 Kg/h |
| Production de Gnocchi | 15/18 Kg/h |

*Selon la machine combinée



Die Gruppe **MULTIPASTA** ist ein Multifunktionszubehör für verschiedene Modelle aus unserer Produktion, um Ravioli mit doppeltem Teigblatt, Tagliatelle mit auswechselbaren Formen sowie Kartoffelgnocchi in verschiedenen Formaten herzustellen.

Sie verfügt über ein Einstellsystem für die Raviolifüllung und eine Stärkenregulierung des Teigblatts für die Tagliatelle.

Die Zubehörgruppe **MULTIPASTA** kann für die Nudelmaschinen PNUOVA, PIDUE und P6 verwendet werden.

Zubehör

1 - Teigschneider

Der automatische Teigschneider stellt lange Nudeln in verschiedenen Formaten her, indem man die entsprechenden Kastenschneider einsetzt. Die Länge kann mit einem Timer eingestellt werden.

Erhältliche Formate: 2, 4, 6, 8, 12, 24 mm und Kräuselschnitte.

2 - Ravioligruppe

Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen.