


# Nina



 **NINA** è una macchina da banco, pronta all'uso e di semplice utilizzo che, in un unico corpo, consente di produrre pasta sfoglia a spessore regolabile e tagliatelle di due diverse larghezze: 2 e 6 mm.

**NINA** è disponibile in due modelli: **170** e **250** contraddistinti dalle due larghezze di sfoglia ottenibili (170 mm e 250 mm).

**NINA** è versatile perché è abbinabile con tutta una serie di accessori (a richiesta) che la fanno diventare una vera e propria macchina da pasta completa. Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; include tasto di sicurezza e spia di accensione. È conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

170



# Accessori

## 1 Gruppo Impastatrice

Completamente smontabile per una completa ed accurata pulizia.

## 2 Gruppo Pressa

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

Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

## 3 Gruppo Ravioli

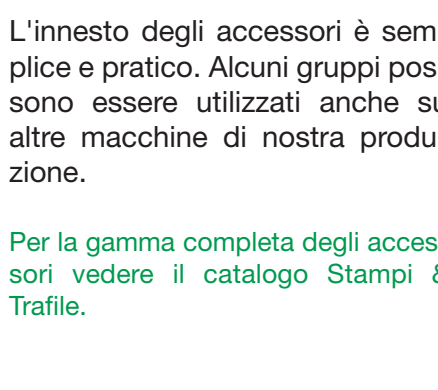
Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 100

## 4 Gruppo Gnocchi

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

## 5 Tagli aggiuntivi

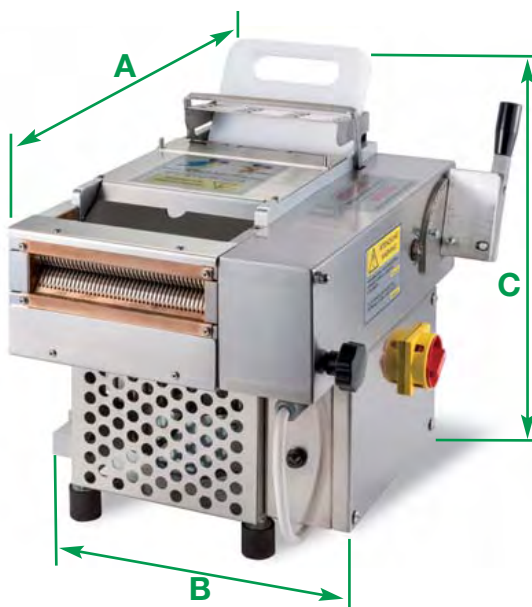
Per produrre altri tipi di pasta lunga: tagli dritti (da 1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (da 12-18-24 mm).



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 NINA



**Peso NINA 170**

36,6 Kg

**Peso NINA 250**

46,4 Kg

**Dimensioni NINA 170 (AxBxC)**

380x390x380 mm

**Dimensioni NINA 250 (AxBxC)**

450x390x380 mm

**Potenza motore**

750 W

### Accessori

**Impastatrice** capacità vasca

3 Kg

**Impastatrice** peso vasca

4,6 Kg

**Impastatrice** dimensioni

250x200x250mm

**Gruppo pressa** peso/produzione

14 Kg / 6 Kg

**Gruppo pressa** dimensioni

165x310x270 mm

**Gruppo ravioli** peso/produzione

11 Kg / 10 Kg

**Gruppo ravioli** dimensioni

200x450x350 mm


**Gruppo gnocchi** peso/produzione

22,2 Kg / 20 Kg

**Gruppo gnocchi** dimensioni

250x360x465 mm

# Nina

 **NINA** is a compact all in one "counter top" machine, ready to be used and simple to be operated; it produces pasta sheet with a variable thickness and tagliatelle having two different widths : 2 and 6 mm.

**NINA** is available in two models: 170 and 250. They are characterised by the width of the two pasta sheets which can be obtained (170 mm and 250 mm).

**NINA** is a very versatile machine because it can be combined with a whole range of accessories (on request) which make it become a complete pasta machine. Its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it includes a safety button and a switch light. It respects all accident prevention regulations in force.

## Accessories

**1 - Kneading Unit** It can be fully disassembled for a thorough and accurate cleaning.

**2 - 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.


**3 - Ravioli Unit** It carries out the production of perfect ravioli strips, in different shapes and with different kinds of soft fillings made of vegetables, cheese, meat or other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 100 wide.

**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.

**5 - Special Cutting Units** - Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and also with jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm). Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range. For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.

## Technical Data

| Technical Data                     |                | Accessories                             |                 |
|------------------------------------|----------------|---|-----------------|
| <b>NINA 170 weight</b>             | 36,6 Kg        | <b>Kneading unit capacity</b>           | 3 Kg            |
| <b>NINA 250 weight</b>             | 46,4 Kg        | <b>Kneading unit weight</b>             | 4,6 Kg          |
| <b>NINA 170 dimensions (AxBxC)</b> | 380x390x380 mm | <b>Kneading unit dimensions</b>         | 250x200x250mm   |
| <b>NINA 250 dimensions (AxBxC)</b> | 450x390x380 mm | <b>Press Unit weight / production</b>   | 14 Kg / 6 Kg    |
| <b>Motor power</b>                 | 750 W          | <b>Press Unit dimensions</b>            | 165x310x270 mm  |
|                                    |                | <b>Ravioli unit weight / production</b> | 11 Kg / 10 Kg   |
|                                    |                | <b>Ravioli unit dimensions</b>          | 200x450x350 mm  |
|                                    |                | <b>Gnocchi unit weight / production</b> | 22,2 Kg / 20 Kg |
|                                    |                | <b>Gnocchi unit dimensions</b>          | 250x360x465 mm  |

 **NINA** est une machine de comptoir compacte, prête à être utilisée et simple comme opérativité. Elle permet de produire des abaisses avec une épaisseur réglable et des tagliatelles en deux différentes largeurs : 2 mm et 6 mm

**NINA** est disponible en deux modèles: **170** et **250**, caractérisés par la différente largeur de l'abaisse (mm 170 et mm 250).

**NINA** est une machine très éclectique. Elle peut être assemblée avec une liste d'accessoires (sur demande) qui la font devenir une vraie machine à pâtes complète. Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage.

Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

## Accessoires

**1 - Groupe de Pétrissage** Il peut être complètement désassemblé pour un nettoyage complet et soigné.

**2 - 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.

**3 - 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 mm 100 de largeur.


**4 - Groupe Gnocchi** Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différentes dimensions, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards.

**5 - Coupes spéciales** - Coupe de mesures spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm). 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

| Données Techniques                    |                | Accessories                               |                 |
|---------------------------------------|----------------|---|-----------------|
| <b>Poids de NINA 170</b>              | 36,6 Kg        | <b>Capacité</b> du groupe de pétrissage   | 3 Kg            |
| <b>Poids de NINA 250</b>              | 46,4 Kg        | <b>Poids</b> du groupe de pétrissage      | 4,6 Kg          |
| <b>Dimensions de NINA 170 (AxBxC)</b> | 380x390x380 mm | <b>Dimensions</b> du groupe de pétrissage | 250x200x250mm   |
| <b>Dimensions de NINA 250 (AxBxC)</b> | 450x390x380 mm | <b>Groupe Presse</b> poids/production     | 14 Kg / 6 Kg    |
| <b>Puissance du moteur</b>            | 750 W          | <b>Groupe Presse</b> dimensions           | 165x310x270 mm  |
|                                       |                | <b>Poids/production</b> du groupe Ravioli | 11 Kg / 10 Kg   |
|                                       |                | <b>Dimensions</b> du groupe Ravioli       | 200x450x350 mm  |
|                                       |                | <b>Poids/production</b> du groupe Gnocchi | 22,2 Kg / 20 Kg |
|                                       |                | <b>Dimensions</b> du groupe Gnocchi       | 250x360x465 mm  |

 **NINA** ist eine betriebsbereite, bedienerfreundliche Tischmaschine, mit der in einem einzigen Block Teigplatten mit einstellbarer Dicke und Tagliatelle in zwei verschiedenen Breiten - 2 und 6 mm - hergestellt werden können.

**NINA** ist in zwei Modellen erhältlich: 170 und 250, die sich in der Breite der Teigplatte unterscheiden (170 und 250 mm).

**NINA** ist vielseitig, weil sie mit einer Reihe von Zubehör (auf Anfrage) kombiniert werden kann, mit dem sie zu einer wirklich umfassenden Pastamaschine wird. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

## Zubehör

**1 - Gruppe Knetmaschine** Komplet ausbaubar für eine vollständige, gründliche Reinigung.

**2 - Pressegruppe** 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). Komplet mit Teigschneider für kurze Nudeln.

**3 - Ravioligruppe** Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 100 mm Breite.