


# P2 Pleasure

Doppia  
vasca



 Chiamare combinata la **P2 PLEASURE** è riduttivo, infatti possiamo definirla un vero e proprio **laboratorio**, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive. La **P2 PLEASURE**, costituita in versione base da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a **doppia vasca**, oppure **doppia vasca con estrusore** per produrre tutti i tipi di pasta trafilata, attraverso la semplice sostituzione della trafile. La raviolatrice a stampi intercambiabili permette di realizzare ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Vasca  
estrusore



## Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

## Raviolatrice



Raviolatrice a stampi intercambiabili

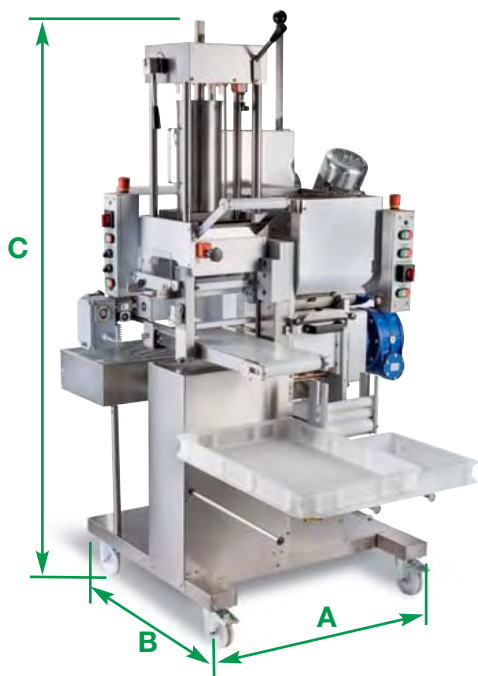
**Vasca estrusore** (su versione **P2 PLEASURE vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilature in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

### Modelli disponibili:

versioni con **vasca singola**, **vasca doppia** o **vasca doppia con estrusore**


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


## Dati Tecnici P2 PLEASURE



<b>Peso</b> modello vasca singola	262 Kg
<b>Peso</b> modello vasca doppia	292 Kg
<b>Peso</b> modello vasca doppia con estrusore	338 Kg
<b>Dimensioni</b> modello vasca singola (AxBxC)	940x1075x2040 mm
<b>Dimensioni</b> modello vasca doppia (AxBxC)	983x1075x2040 mm
<b>Dimensioni</b> modello vasca doppia con estrusore (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
<b>Potenza motore</b> modello vasca singola	2600 W
<b>Potenza</b> modello vasca doppia	3500 W
<b>Potenza motore</b> modello vasca doppia con estrusore	3700 W
<b>Produzione</b>	
<b>Sfoglia</b> larghezza e spessore	167/2,5 mm
<b>Sfoglia</b> vasca singola	25 Kg/h
<b>Sfoglia</b> vasca doppia	50 Kg/h
<b>Tagliatelle</b> vasca singola	25 Kg/h
<b>Tagliatelle</b> vasca doppia	50 Kg/h
<b>Ravioli</b> vasca singola	40/50 Kg/h
<b>Ravioli</b> vasca doppia	70/80 Kg/h
<b>Pasta estrusa</b> vasca doppia con estrusore	15/18 Kg/h

# P2 Pleasure

 **P2 PLEASURE** is much more than a combined machine and it can be described as a complete workshop for pasta professionals, "tailor-made" for meeting all the production needs.

 **P2 PLEASURE**, in its basic version includes: single vat, automatic sheeter and ravioli unit. It can also be supplied with double vat, as well as with double vat with extruder suitable to produce all kinds of short and long shapes of extruded pasta, by simply changing the extruding die.

The ravioli unit equipped with interchangeable moulds carries out the production of different shapes and dimensions of pre-cut ravioli. For the complete range of moulds, see [Moulds & Dies catalogue](#).

## Accessories


### 1 - Tagliatelle automatic cutting unit

**2 - Extruding vat** (only on model P2 PLEASURE double vat with extruder) : it carries out the production of all kinds and shapes of pasta only by replacing the die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

**Available models:** single vat model, double vat model and double vat with extruder model.

## Technical Data

<b>Single vat</b> weight	262 Kg	<b>Production</b>	
<b>Double vat</b> weight	292 Kg	<b>Pasta sheet</b> width and thickness	167/2,5 mm
<b>Double vat with extruder</b> weight	338 Kg	<b>Single vat</b> pasta sheet	25 Kg/h
<b>Single vat</b> dimensions (AxBxC)	940x1075x2040 mm	<b>Double vat</b> pasta sheet	50 Kg/h
<b>Double vat</b> dimensions (AxBxC)	983x1075x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> single vat	25 Kg/h
<b>Double vat with extruder</b> dimensions (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> double vat	50 Kg/h
<b>Single vat</b> motor power	2600 W	<b>Ravioli</b> single vat	40/50 Kg/h
<b>Double vat</b> motor power	3500 W	<b>Ravioli</b> double vat	70/80 Kg/h
<b>Double vat with extruder</b> motor power	3700 W	<b>Extruded pasta</b> double vat with extruder	15/18 Kg/h

 La machine **P2 PLEASURE** est beaucoup plus qu'une machine combinée. En effet, elle peut être considérée comme un vrai laboratoire pour les professionnels de la production de pâtes; elle a été créée pour répondre à toutes les exigences productives du secteur.

**P2 PLEASURE**, en sa version de base, est constituée par un bac de pétrissage, un laminoir automatique et une raviolatrice; elle peut être fournie aussi avec double bac ou double bac avec extrudeuse pour produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière.

La raviolatrice a moules interchangeables permet de produire des ravioli détachés en plusieurs formes et dimensions.

Pour la gamme complète des moules, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

## Accessoires

### 1 - Coupe automatique pour tagliatelle


**2 - Bac d'extrusion** (sur la version P2 PLEASURE à double bac avec extrudeuse) pour réaliser tout type de pâtes 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).

### Modèles disponibles :

Version à bac individuel, à double bac ou à double bac avec la presse.

## Données Techniques

<b>Poids</b> du modèle à bac individuel	262 Kg	<b>Production</b>	
<b>Poids</b> du modèle à double bac	292 Kg	<b>Largeur</b> et épaisseur de l'abaisse	167/2,5 mm
<b>Poids</b> du modèle à double bac avec extrudeuse	338 Kg	<b>Abaisse</b> (bac individuel)	25 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à bac individuel (AxBxC)	940x1075x2040 mm	<b>Abaisse</b> (double bac)	50 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à double bac (AxBxC)	983x1075x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> (bac individuel)	25 Kg/h
<b>Dimensions</b> du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	<b>Tagliatelle</b> (double bac)	50 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à bac individuel)	2600 W	<b>Ravioli</b> (bac individuel)	40/50 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à double bac)	3500 W	<b>Ravioli</b> (double bac)	70/80 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b> (modèle à double bac avec extrudeuse)	3700 W	<b>Pâtes extrudées</b> (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h

 **P2 PLEASURE** als Kombimodell zu bezeichnen, wird der Maschine nicht gerecht, denn wir können sie als wahre Werkstatt für Pasta-Profis bezeichnen, die spezifisch konzipiert wurde, um alle Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Die **P2 PLEASURE**, die in der Basisversion einen einzelnen Teigkneiter, Automatikzylinder und Ravioligruppe umfasst, kann auch in der Version mit Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit geliefert werden: So kann man durch einfaches Auswechseln der Matrizen alle Arten von gepresster Pasta herstellen.

Mit der Ravioligruppe mit auswechselbaren Formen lassen sich getrennte Ravioli in verschiedenen Formen und Größen herstellen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

## Zubehör

### 1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

**2 - Pressewanne** (bei der Version P2 PLEASURE Doppelwanne mit Presse-einheit) für die Herstellung jeder Art Pasta, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteil und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).