

P12

P6

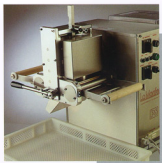
P3



La Monferrina

MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA

La Monferrina



Gruppo ravioli automatico

DATI TECNICI P12

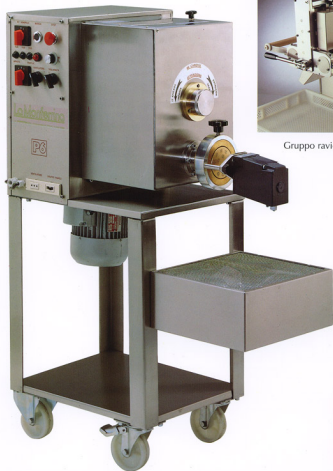
Capacità vasca impastatrice Kneading vat capacity Capacité cuve pétrisseuse Fassungsvermögen des Knetbeckens Capacidad recipiente amasadora	Kg. 12
Produzione pasta Hourly pasta production rate Production horaire pâte Teigwarenproduktion per Stunde Producción horaria de pasta	Kg./H 25/35
Ingombro Overall dimensions of machine Encapbrement machine Maschinenabmessungen Dimensiones de la máquina	550x580x1550mm
Motore trifase o monofase Three-phase or single-phase motor Moteur triphase ou monophasé Drei-oder Einphasenmotor Motor trifásico o monofásico	Hp 1,5 + Hp.1

P12

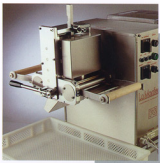
La Monferrina

DATI TECNICI P6

Capacità vasca impastatrice Kneading vat capacity Capacité cuve pétrisseuse Fassungsvorgaben des Knetbeckens Capacidad recipiente amasadora	Kg. 6
Produzione pasta Hourly pasta production rate Production horaire pâte Teigwareproduktion por Stunde Producción horaria de pasta	Kg./H 15/18
Ingombro Overall dimensions of machine Encombrement machine Maschinenabmessungen Dimensiones de la máquina	400x580x1120mm
Motore trifase o monofase Three-phase or single-phase motor Moteur triphase ou monophasé Drei- oder Einphasenmotor Motor trifásico o monofásico	Hp 1,5



Gruppo gnocchi automatico



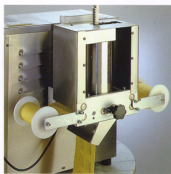
Gruppo ravioli automatico

P6

La Monferrina

DATI TECNICI P3

Capacità vasca impastatrice Kneading vat capacity Capacité cuve pétrisseuse Fassungsvermögen des Knetbeckens Capacidad recipiente amasadora	Kg. 3
Produzione pasta Hourly pasta production rate Production horaire pâte Teigwarenproduktion per Stunde Producción horaria de pasta	Kg./H 8/10
Ingombro Overall dimensions of machine Encombrement machine Maschinenabmessungen Dimensiones de la máquina	365x500x445 mm
Motore trifase o monofase Three-phase or single-phase motor Moteur triphase ou monophasé Drei- oder Einphasenmotor Motor trifásico o monofásico	Hp 1



Gruppo ravioli automatico



P3

Dal 1978 progettiamo e produciamo MACCHINE PER LA PASTA facili e sicure: la nostra esperienza è al servizio della migliore Tradizione alimentare italiana.

LA MONFERRINA: COSÌ NASCE LA PASTA FRESCA ITALIANA.

P3, P6 e P12 sono macchine automatiche, di grande affidabilità, per la lavorazione di ogni tipo di farina e semola; sono particolarmente indicate per pasta corta e sfoglia. LA MONFERRINA P3, P6 e P12 sono macchine di media produzione, consigliate per Ristoranti, Alberghi, Pizzerie, Gastronomie, Comunità e per Negozi di pasta fresca.

Il loro FUNZIONAMENTO è semplice ed efficiente.

La loro STRUTTURA è realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile, ed è conforme alle Norme antinfornistiche vigenti in Italia e all'estero.

I COMPONENTI:

- Vasca di diverse capacità e coclea in acciaio inox
- Albero in acciaio inox, smontabile per facilitare la pulizia e la manutenzione
- Trafilé per ogni modello di pasta sia normale che speciale e modelli a richiesta
- Taglia pasta automatico con variatore di velocità e lame in acciaio inox
- Ventilatore per la rapida asciugatura del prodotto
- Gruppo ravioli (manuale su P3 e automatico su P6 e P12)
- Carrello su ruote in acciaio inox (P6 e P12)

Since 1978, we have been designing and producing PASTA MACHINES which are safe and easy to use. Our experience serves the greatest Italian culinary Tradition.

LA MONFERRINA: THIS IS HOW ITALIAN PASTA IS BORN.

The P3, P6 and P12 are automatic and extremely reliable machines, which are used to knead every type of flour and durum wheat and are especially recommended for short pasta and egg pasta.

The LA MONFERRINA pasta making machines, P3 (table-mounted) P6 and P12 (with trolley), offer medium production and are recommended for use in Restaurants, Hotels, Pizzerias, Delicatessens, Community centers and fresh pasta shops.

The machines OPERATE simply and efficiently.

Their STRUCTURE is made completely from stainless steel, pure and stable, and complies with the current safety standards in Italy and abroad.

COMPONENTS:

- Tank with different capacities and stainless steel screw
- Stainless steel shaft which can be dismantled to cleaning and maintenance
- Dies for every kind of pasta both normal and special also on request
- Automatic pasta cutter with speed variator and stainless steel blade
- Fan for rapid drying of the product
- Ravioli group (manual on P3 and automatic on P6 and P12).
- Stainless steel trolley with wheels (P6 and P12).

Depuis 1978, nous concevons et produisons des MACHINES À NOUILLES faciles et sûres, selon la meilleure Tradition alimentaire italienne.

LA MONFERRINA: C'EST AINSI QUE NAIT LA PÂTE ITALIENNE.

P3, P6 et P12 sont des machines automatiques, fiables pour tous les types de farine et semoule; particulièrement indiquées pour les pâtes courtes et la pâte feuilletée.

La MONFERRINA P3 (de table), P6 et P12 (sur chariot), sont des machines pour production moyenne conseillées pour Restaurants, Hotels, Pizzerias, Gastronomies, Communautés et pour les Magasins de pâtes fraîches.

Le FONCTIONNEMENT est simple et efficace.

La STRUCTURE est entièrement réalisée en acier inox pur et inaltérable et est conforme aux Normes contre les accidents du travail en vigueur en Italie et à l'étranger.

COMPOSANTS:

- Bacs de différentes capacités et vis en acier inox
- Arbre en acier inox démontable pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Laminoirs pour tous les modèles de pâtes (normales ou spéciales) et modèles réalisés sur demande.
- Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse et lames en acier inox
- Ventilateur pour le séchage rapide du produit
- Groupe Ravioli (manuel sur P3 et automatique sur P6 et P12).
- Chariot sur roues en acier Inox (P6 et P12).

Seit 1978 konstruieren und fertigen wir sichere und bedienungsfreundliche Nudelmaschinen: unsere Erfahrung steht im Dienste der besten italienischen Küchentradiation.

LA MONFERRINA: SO ENSTEHT DIE ECHE "PASTA ITALIANA"

P3, P6 und P12 sind hochzuverlässige, automatische Maschinen zur Verarbeitung von jeder Art Mehl oder Grieß, die sich insbesondere für kurze Nudeln oder ausgerollte Teigwaren eignen.

Es handelt sich um Maschinen mit mittlerer Produktionsleistung, die sich bestens für Restaurants, Hotels, Pizzerias, Delikatessengeschäfte, Großküchen und für den Verkauf von frischen Teigwaren eignen.

Ihre FUNKTIONSWEISE ist einfach und wirkungsvoll.

Die STRUKTUR besteht vollkommen aus reinem, unverwundlichem Edelstahl und entspricht den in Italien und im Ausland geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

KOMPONENTEN:

- Becken mit unterschiedlichem Fassungsvermögen und Schnecke aus Edelstahl.
- Abnehmbare Welle aus Edelstahl zur einfachen Reinigung und Wartung.
- Matrizen für jede, normale oder spezielle Nudelsorte weitere Typen können auf Wunsch angefertigt werden.
- Automatische Teigschneldevorrichtung mit Geschwindigkeitsveränderer und Edelstahlmessern.
- Lüfter zur schnellen Trocknung des Produkts.
- Ravioli-Einheit (Normalbetrieb an P3 und Automatik an P6 und P12).
- Wagen mit Rädern aus Edelstahl (P6 und P12).

Desde 1978 proyectamos y fabricamos MÁQUINAS PARA PASTA, simples y seguras: nuestra experiencia está al servicio de la mejor Tradición alimenticia italiana.

LA MONFERRINA: ASI NACE LA PASTA ITALIANA.

P3, P6 y P12 son máquinas automáticas, de gran fiabilidad, para la elaboración de cualquier tipo de harina y semola, especialmente indicadas para pasta corta y de hojaldre.

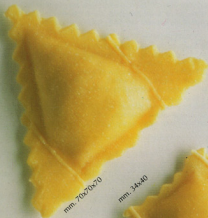
Las máquinas para pasta LA MONFERRINA P3 (de mesa) P6 y P12 (con carro), son máquinas de media producción, aconsejadas para Restaurantes, Hoteles, Pizzerias, Roticerias, Comunidades y Negocios de pasta fresca.

Su FUNCIONAMIENTO es simple y eficiente.

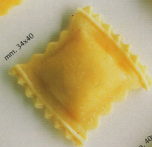
Su ESTRUCTURA es completamente de acero inoxidable, puro e inalterable, y conforme a las normas antiaccidentes en vigor en Italia y el extranjero.

Esta COMPUESTA por:

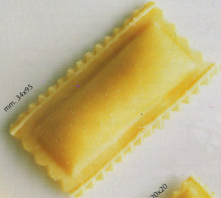
- Cuba de diferentes capacidades y coclea en acero inoxidable.
- Eje de acero inoxidable desarmable, para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Trefiladores para cada modelo de pasta tanto de tipo normal como especiales. Cualquier otro modelo puede ser fabricado sobre pedido.
- Corta pasta automático con variador de velocidades y cuchillas de acero inoxidable.
- Ventilador para el secado rápido del producto.
- Grupo ravioles (manual en P3 y automático en P6 y P12).
- Carro sobre ruedas de acero inoxidable (P6 y P12).



mm. 70x70x70



mm. 34x40



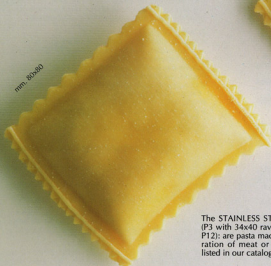
mm. 34x95



mm. 20x20



mm. 40x50



mm. 80x80

I GRUPPI RAVIOLI in acciaio inox, manuale (P3: Grandezza raviolo 34x40), o automatico (P6 e P12) sono accessori abbinabili per la lavorazione di ripieni di carne o magro nei formati a catalogo.

The STAINLESS STEEL RAVIOLI UNITS, manual (P3 with 34x40 ravioli size), or automatic (P6 and P12) are pasta machine accessories for the preparation of meat or meatless fillings in the sizes listed in our catalogue.

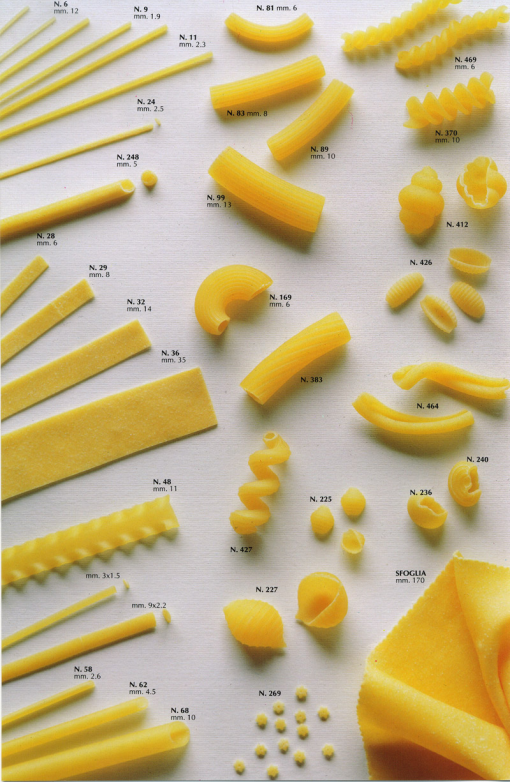
Les GROUPES À RAVIOLI en acier inox, manuel (P3: grandeur ravioli 34x40) ou automatique (P6 et P12), sont des accessoires pour farces dont les formats figurent sur le catalogue.



mm. 34x40

Die manuell (P3) oder automatisch betriebenen (P6 und P12) RAVIOLI-EINHEITEN aus Edelstahl für eine Ravioli-Größe von 34x40 sind Zusatzteile, die mit der Verarbeitung verschiedener Arten von Fleischfüllungen in den Katalogformaten kombiniert werden können.

Los GRUPOS RAVIOLES en acero inox, manual (P3 tamaño del ravioli 34x40), o automático (P6 y P12) son accesorios acoplables para la elaboración de rellenos de carne y otros, en los formatos del catálogo.



N. 6
mm. 12

N. 9
mm. 1.9

N. 81 mm. 6

N. 11
mm. 2.3

N. 469
mm. 6

N. 24
mm. 2.5

N. 83 mm. 8

N. 89
mm. 10

N. 370
mm. 10

N. 248
mm. 5

N. 99
mm. 13

N. 412

N. 28
mm. 6

N. 426

N. 29
mm. 8

N. 32
mm. 14

N. 169
mm. 6

N. 36
mm. 35

N. 383

N. 464

N. 48
mm. 11

N. 427

N. 225

N. 236

N. 240

mm. 3x1.5

mm. 9x2.2

N. 227

SFOGLIA
mm. 170

N. 58
mm. 2.6

N. 62
mm. 4.5

N. 269

N. 68
mm. 10