



VermontADV • Casale Monferrato

Tutti le parti costruttive a contatto con la pasta sono in ACCIAIO INOX, puro e inalterabile.  
 All the constructional parts that come into contact with the dough are made of pure, never-changing STAINLESS STEEL.  
 Toutes les pièces entrant en contact avec la pâte sont en ACIER INOX pur et inaltérable.  
 Sämtliche Konstruktionsteile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus reinem und unveränderlichen EDELSTAHL realisiert.  
 Todas las piezas que están en contacto con la pasta son de ACERO INOXIDABLE, puro e inalterable.

## G1

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Produzione coclea<br>Wormscrew feeder production<br>Production vis sans fin<br>Produktion mit Schnecke<br>Producción tornillo sinfin        | Kg 30                 |
| Motore<br>Motor<br>Moteur<br>Motoren<br>Motore  | Hp 1                  |
| Peso macchina<br>Machine weight<br>Poids de la machine<br>Maschinengewicht<br>Peso de la máquina  | Kg 43                 |
| Dimensioni della macchina<br>Overall dimensions of machine<br>Dimensions de la machine<br>Maschinenabmessungen<br>Dimensiones de la máquina | mm<br>320 x 370 x 750 |

## G2

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Produzione pistone<br>Piston production<br>Production piston<br>Produktion mit Kolben<br>Producción pistón                                  | Kg 15 / 18            |
| Motore<br>Motor<br>Moteur<br>Motoren<br>Motore  | Hp 1                  |
| Peso macchina<br>Machine weight<br>Poids de la machine<br>Maschinengewicht<br>Peso de la máquina  | Kg 43                 |
| Dimensioni della macchina<br>Overall dimensions of machine<br>Dimensions de la machine<br>Maschinenabmessungen<br>Dimensiones de la máquina | mm<br>320 x 370 x 750 |

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 BUONA PASTA ITALIANA.

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 GOOD ITALIAN PASTA IS BORN

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

LA MONFERRINA: SO ENTSTEHT DIE ECHE "PASTA ITALIANA"

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

LA MONFERRINA: AINSI NAIT LA BONNE PÂTE ITALIENNE

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

LA MONFERRINA: AISI NACE LA BUENA PASTA ITALIANA

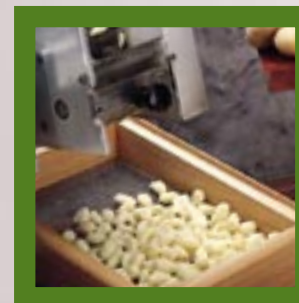


G1

a pressione

G2

con coclea



**la monferrina**  
 macchine per **pasta** machines

VIA STATALE 27/A - 14033 CASTELL'ALFERO - AT - ITALIA - T. +39.0141.29.60.47 - FAX +39.0141.29.61.34  
[www.la-monferrina.com](http://www.la-monferrina.com) [info@la-monferrina.com](mailto:info@la-monferrina.com)

**la monferrina**  
 macchine per **pasta** machines

## LA MONFERRINA G1

é una macchina per produrre GNOCCHI con alimentazione continua. La coclea, studiata appositamente per non snervare il prodotto, alimenta il rullo stampante.

**MATERIA PRIMA:** focchi di patate o sfarinati.

Con questa macchina è consigliabile l'utilizzo di un impasto compatto e di buona consistenza.

Is a continuous-production GNOCCHI making machine. The wormscrew feeder, designed especially not to weaken the product, feeds the pressing roller.

**RAW MATERIALS:** potato flakes or flour preparations. With this machine you are advised to use a compact mix with a good consistency.

Est une machine pour la production de GNOCCHIS avec alimentation continue. La vis sans fin, conçue spécialement pour ne pas défibrer le produit, alimente le rouleau de moulage.

**MATIERE PREMIERE:** flocons de pommes de terre ou réduits en farine. Avec cette machine, il est conseillé d'utiliser une pâte compacte et de bonne consistance.

Ist eine Maschine für die Herstellung von GNOCCHI mit fortlaufender Zuführung. Die Schnecke, die extra dafür studiert wurde das Produkt nicht zu zermürben, versorgt die Druckwalze.

**ROHSTOFFE:** Kartoffelflocken oder mehlig Produkte. Bei dieser Maschine wird die Verwendung eines kompakten und konsistenten Teig empfohlen.

Es una máquina para producir ÑOQUIS con alimentación continua. El tornillo sinfín, estudiado expresamente para no deformar el producto, alimenta el rodillo impresor.

**MATERIA PRIMA:** copos de patatas o productos de molienda. Con esta máquina se aconseja el uso de un empaste compacto y de buena consistencia.

## G1 con coclea



## GRUPPO GNOCCHI con coclea



Abbinabile a **PIUNO** e **P6**  
Can be combined with **PIUNO** and **P6**  
Peut être assorti à **PIUNO** et **P6**  
Kombinierbar mit **PIUNO** und **P6**  
Se puede acoplar a **PIUNO** y **P6**



## LA MONFERRINA G2

è una macchina per GNOCCHI con alimentazione a pistone. Questa macchina pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura, è quindi ideale per ottenere gnocchetti molto teneri.

**MATERIA PRIMA:** patate, farina ed altri aromi.

Is a piston-fed GNOCCHI making machine. The machine presses and extrudes the dough without modifying its structure and it is therefore ideal for obtaining very soft gnocchetti.

**RAW MATERIALS:** potatoes, flour and other flavourings.

Est une machine pour la production de GNOCCHIS avec alimentation à piston. Cette machine presse et extrude la pâte sans en modifier la structure. Par conséquent, elle est idéale pour obtenir des gnocchis très tendres.

**MATIERE PREMIERE:** pommes de terre, farine et autres arômes.

Ist eine Maschine für die Produktion von GNOCCHI (Kartoffelklöße) mit Kolbenzuführung. Diese Maschine drückt und preßt den Teig in Strängen, ohne dessen Struktur zu verändern; sie ist daher ideal für den Erhalt von sehr zarten Gnocchis.

**ROHSTOFFE:** Kartoffeln, Mehl und weitere Aromen.

Es una máquina para ÑOQUIS con alimentación de pistón. Prensa y extrude la masa sin modificar la estructura, por lo tanto es ideal para obtener ñoquis muy tiernos.

**MATERIA PRIMA:** patatas, harina y otros aromas.

## G2 a pressione



## GRUPPO GNOCCHI a pressione



Abbinabile a **PIUNO** e **P6**  
Can be combined with **PIUNO** and **P6**  
Peut être assorti à **PIUNO** et **P6**  
Kombinierbar mit **PIUNO** und **P6**  
Se puede acoplar a **PIUNO** y **P6**

