



P.NUOVA
combinata

DATI TECNICI IMPASTATRICE E SFOGLIATRICE "P.NUOVA"

Capacità vasca impastatrice Kneading vat capacity Capacité cuve pétrisseuse	Produzione oraria di pasta Hourly production Production horaire de abaisse	Motore Motor Moteur	Peso macchina Machine weight Poids de la machine	Dimensioni della macchina Overall dimensions of machine Dimensions de la machine	
Farina Flour Farine de blé	Kg 4 Kg 4 Kg 4	Kg 20	Hp 1,2*	Kg 62	mm 400 x 520 x 630

CILINDRO	mm 170	Kg 20	Hp 1,2*	Kg 48	mm 400 x 520 x 430
----------	--------	-------	---------	-------	--------------------

* motore prodotto con tensioni normali e speciali * motor produced with normal and special voltages * moteur produit avec tensions normales et spéciales

DATI TECNICI GRUPPI AD INNESTO

Gruppo ad innesto Special set Groupe a embrayage	Produzione oraria Hourly production Production horaire	Peso Weight Poids	Ingombro Overall dimensions Encombrement
Ravioli	Kg 25	Kg 19	mm 280 x 560 x 300
Tagliatelle	Kg 18	Kg 9,5	mm 240 x 245 x 115
Gnocchi	Kg 40	Kg 22,5	mm 210 x 330 x 525
Pasta trafileata	Kg 13	Kg 12	mm 330 x 160 x 270

Strutture esterne in alluminio anodizzato e parti a contatto con la Pasta in acciaio inox.
Outside structure in anodized aluminium, and parts in contact with pasta in stainless steel.
Structure extérieure en aluminium anodisé et pièces entrant en contact avec la pâte en acier inox.

Viemont ADV - Casale M.

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
info@la-monferrina.com



