



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.

DATI TECNICI P20

Capacità vasca impastatrice
 Kneading vat capacity
 Capacité cuve pétrisseuse
 Fassungsvermögen des Knetbeckens
 Capacidad recipiente amasadora

Kg. 20

Produzione pasta
 Hourly pasta production rate
 Production horaire pâte
 Teigwarenproduktion por Stunde
 Producción horaria de pasta

Kg./H 50

Dimensioni della macchina
 Overall dimensions of machine
 Dimensions de la machine
 Maschinenabmessungen
 Dimensiones de la máquina

mm.
 740x1475x1595

2 motori trifase
 2 three-phase motors
 2 moteurs triphasés
 2 Drehstrom-Motoren
 2 motores trifásicos

Hp 2,5 + HP 3

Peso macchina
 Machine weight
 Poids de la machine
 Maschinengewicht
 Peso de la máquina

Kg. 375

DATI TECNICI P30

Capacità vasca impastatrice
 Kneading vat capacity
 Capacité cuve pétrisseuse
 Fassungsvermögen des Knetbeckens
 Capacidad recipiente amasadora

Kg. 30

Produzione pasta
 Hourly pasta production rate
 Production horaire pâte
 Teigwarenproduktion por Stunde
 Producción horaria de pasta

Kg./H 90-100

Dimensioni della macchina
 Overall dimensions of machine
 Dimensions de la machine
 Maschinenabmessungen
 Dimensiones de la máquina

mm.
 740x1475x1625

2 motori trifase
 2 three-phase motors
 2 moteurs triphasés
 2 Drehstrom-Motoren
 2 motores trifásicos

Hp 2,5 + HP 5

Peso macchina
 Machine weight
 Poids de la machine
 Maschinengewicht
 Peso de la máquina

Kg. 395

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 Nudelmäschinen: unsere Erfahrung steht im Dienste der besten italienischen Küchentradition.

LA MONFERRINA: SO ENTSTEHT DIE ECHTE "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

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 info@la-monferrina.com

la monferrina
 macchine per pasta machines

P20

P30





P20

P30

coltello di taglio
cut knife
coupe
wechsel
concuchillo



LA MONFERRINA, COSÌ NASCE LA PASTA ITALIANA

P20 e P30 sono macchine automatiche di grande affidabilità per la lavorazione di ogni tipo di farina e semola. Sono indicate per tutti i tipi di pasta corta e lunga. La MONFERRINA P20 e P30 sono macchine semi industriali per la produzione di pasta e per l'abbinamento a: taglierine automatiche, niditrici, alimentazioni di raviolatrici, cappellettrici e tortellatrici. Il loro funzionamento è semplice ed efficiente.

I COMPONENTI

- Vasca di diverse capacità e coclea in acciaio inox
- Albero in acciaio inox, smontabile per facilitare la pulizia e la manutenzione
- Trafilare per ogni modello di pasta normale o speciale e modelli a richiesta
- Ventilatore per la rapida asciugatura del prodotto
- Taglia pasta automatico rotativo con variatore di velocità
- Coltello di taglio alternativo per paste lunghe (a richiesta)

LA MONFERRINA, THIS IS HOW ITALIAN PASTA IS BORN

The P20 and P30 are highly reliable automatic machines for processing all types of flour, suitable for all types of long and short pasta. The MONFERRINA P20 and P30 are semi-industrial machines for the production of pasta and for combination with automatic past-cutters, pasta nest-formers, and the feeders for ravioli, cappelletti and tortellini-making machines. The machines OPERATE simply and efficiently.

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
- Fan for rapid drying of the product
- Automatic rotary pasta-cutter with speed variator
- Alternating cut knife for long pasta (optional)



niditrice
pasta nest former
maquine à nides
bildung von bandnudelnester
confeccionadora de nidos

LA MONFERRINA, AINSI NAIT LA PÂTE ITALIENNE

P20 et P30 sont des machines semi-industrielles automatiques de grande fiabilité pour le mélange de tous les types de farines et semoules pour obtenir tous les types de pâtes courtes et longues. MONFERRINA P20 et P30 sont accouplables à: coupeuses automatiques, aussi pour la production de nids, alimentations de machines pour raviolis, cappellettis et tortellinis. Le FONCTIONNEMENT est simple et efficace.

COMPOSANTS

- Bacs de différentes capacités et vis en acier inox
- Arbre en acier inox démontable pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Laminaires pour tous les modèles de pâtes (normales ou spéciales) et modèles réalisés sur demande
- Ventilateur pour le séchage rapide du produit
- Coupe-pâtes automatique rotatif avec variateur de vitesse
- Coupe alterné pour pâtes longues (sur demande).

LA MONFERRINA, SO ENTSTEHT DIE ECHTE "PASTA ITALIANA"

P20 und P30 sind hochzuverlässige, automatische Maschinen zur Verarbeitung jeder Art von Mehl und Gries. Sie eignen sich für alle Arten kurzer und langer Nudeln. La MONFERRINA P20 und P30 sind halbindustrielle Maschinen zur Teigherstellung und Kombination mit: Schneidautomaten, Maschinen zur Bildung von Bandnudelnestern, Beschickung von Ravioli, Cappelletti und Tortellinimaschinen. Ihre FUNKTIONSWEISE ist einfach und wirkungsvoll.

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.
- Lüfter zue schnellen Trocknung des Produkts.
- Automatischer Rotations-Teigschneider mit Drehzahlveränderer
- Wechsel-Schneidmesser für lange, Nudeln (auf Wunsch)

LA MONFERRINA, AISI NACE LA PASTA ITALIANA

P20 y P30, son máquinas automáticas de gran confiabilidad para la elaboración de cualquier tipo de harina y sémola. Ambas son adecuadas para cualquier tipo de pasta corta o larga. La MONFERRINA P20 y P30, son máquinas semi-industriales para la producción de pastas alimenticias y para combinar con: cizallas automáticas, confeccionadora de nidos, alimentación de ravioladoras, confeccionadora de capeletis y confeccionadoras de tortellinis. Su FUNCIONAMIENTO es simple y eficiente.

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.
- Ventilador para el secado rápido del producto.
- Cortadora de pastas automática rotativa, con variador de velocidad
- Concuchillo de corte alternado, para pastas largas (a pedido)

P20

P30

la monferrina
macchine per pasta machines