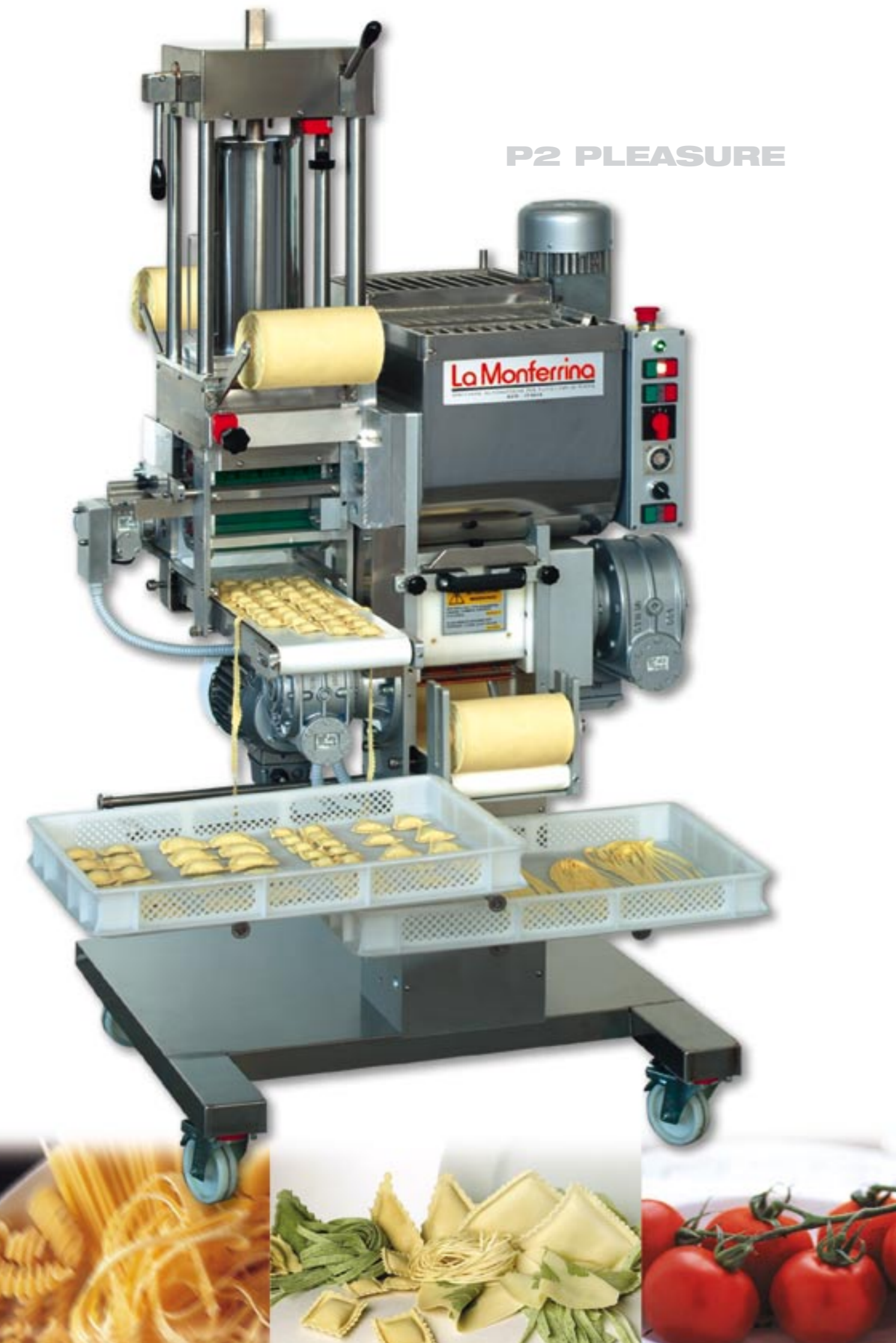


P2 PLEASURE



LARGHEZZA SFOGLIA Pasta sheet width Largeur de l'abaisse Teigbreite Ancho de la lamina de masa	mm. 167
SPESORE SFOGLIA Pasta sheet thickness Epaisseur de l'abaisse Teigdicke Espesor de la lamina de masa	mm. 2,5
PRODUZIONE SFOGLIA (modello con vasca singola) Pasta sheet output (model with single vat) Production de l'abaisse (modèle a bac simple) Teigproduktion (einfache Knetwanne) Producción de la lamina de masa (Modelo con Simple Batea de Mezclado)	30 Kg./h
PRODUZIONE SFOGLIA (modello con vasca doppia) Pasta sheet output (model with double vat) Production de l'abaisse (modèle a double bac) Teigproduktion (doppelte Knetwanne) Producción de la lamina de masa (Modelo con Doble Batea de Mezclado)	50 Kg./h
PRODUZIONE TAGLIATELLE (modello con vasca singola) Tagliatelle production (model with single vat) Production de tagliatelle (modèle a bac simple) Tagliatelle Produktion (einfache Knetwanne) Producción de "Tallarines" (Modelo con Simple Batea de Mezclado)	30 Kg./h
PRODUZIONE TAGLIATELLE (modello con vasca doppia) Tagliatelle production (model with double vat) Production de tagliatelle (modèle a double bac) Tagliatelle Produktion (doppelte Knetwanne) Producción de "Tallarines" (Modelo con Doble Batea de Mezclado)	50 Kg./h
PRODUZIONE RAVIOLI Ravioli production Production de raviolis Ravioli Produktion Producción de "Ravioles"	75/85 Kg./h
PRODUZIONE PASTA TRAFILATA Extruded pasta production Production de pâtes Gepresster Teig Produktion Producción de pasta trafileada	20/30 Kg./h
INGOMBRO Machine sizes Encombrement machine Maschinenabmessungen Dimensiones de la maquina	mm. 1260 X 960 X 2100 * mm. 1260 X 960 X 2100 • mm. 1200 X 960 X 2100 ▲
PESO SENZA STAMPI Weight without moulds Poids sans moules Gewicht ohne Matrizen Peso sin moldes	Kg. 326 * Kg. 292 • Kg. 262 ▲
POTENZA INSTALLATA Installed power Puissance installée Leistung Potencia instalada	Kw 3,15 * Kw 2,95 • Kw 2,05 ▲

- * Doppia vasca + estrusore Double vat + extruder Double bac + presse Doppelte Knetwanne + Presse Doble batea + sistema extrusor
- Doppia vasca Double vat Double bac Doppelte Knetwanne Doble batea
- ▲ Vasca singola Single vat Bac Simple Einfache Knetwanne Simple batea

MODELLI DISPONIBILI Modelos disponibles Verfügbare Modelle Modelos disponibles

- CILINDRO AUTOMATICO CON RAVIOLATRICE CON O SENZA GRUPPO TAGLIATELLE
Automatic sheeter with ravioli unit with/without tagliatelle unit
Laminioir automatique avec groupe a ravioli et/sans groupe de coupe pour tagliatelle
Automatischer Zylinder mit Ravioli Maschine mit oder ohne Tagliatelle Gruppe
Cilindro automatico con raviolera con o sin grupo para tallarines
- VERSIONI CON VASCA SINGOLA, VASCA DOPPIA O VASCA DOPPIA CON ESTRUSORE
Versions with single vat, double vat or double vat with extruder
Machines a bac simple, double bac ou double bac avec presse
Modelle mit einfache Knetwanne, doppelte Knetwanne oder doppelte Knetwanne mit Presse
Versión con simple batea, doble batea o doble batea con sistema extrusor

la monferrina
macchine per **pasta** machines

CASTELL'ALFERO - ASTI - ITALIA - T. +39.0141.29.60.47 - FAX +39.0141.29.61.34
www.la-monferrina.com info@la-monferrina.com

Veneto-ADN - Casale Monferrato

*il piacere di fare la pasta
pasta pleasure.*



P2 PLEASURE



la monferrina
macchine per **pasta** machines



TAGLIO AUTOMATICO TAGLIATELLE

TAGLIATELLE AUTOMATIC CUT

COUPE AUTOMATIQUE POUR TAGLIATELLE

AUTOMATISCHE SCHNEIDVORRICHTUNG FUER TAGLIATELLE

CORTADOR AUTOMATICO DE TALLARINES

The machine **P2 PLEASURE** should be considered as a complete **workshop** meeting all production needs.

The standard version has single vat, automatic sheeter and ravioli unit; on request it can be supplied with double vat and with double vat and extruder that produces all kinds of short and long shapes of pasta simply by changing the die. The ravioli unit, equipped with interchangeable moulds, is suitable for the production of pre-cut ravioli in a variety of different sizes and with different fillings. The cutting unit produces tagliatelle in different widths, also with jagged edges, the cutting length is adjustable by a timer.

Chiamare combinata la **P2 PLEASURE** è riduttivo, infatti possiamo definirla un **laboratorio** creato a misura per l'Utilizzatore, rispondente a tutte le sue 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 e a doppia vasca **con estrusore** per produrre tutti i tipi di **pasta trafilata** con la semplice sostituzione della trafila.

La raviolatrice, a stampi intercambiabili, permette di produrre ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Con la taglierina si possono produrre in automatico tagliatelle di diverse forme, anche nella versione con taglio festonato. La lunghezza del taglio è regolata in automatico grazie ad un temporizzatore.

VASCA SINGOLA
SINGLE VAT
BAC SIMPLE
EINFACHE KNETWANNE
SIMPLE BATEA

P2 PLEASURE



VASCA ESTRUSORE
EXTRUDER
PRESSE
PRESSE
SISTEMA EXTRUSOR

Die **P2 PLEASURE** eine Kombi-Maschine zu nennen wäre herabsetzend. Eigentlich könnte man die **P2 PLEASURE** quasi ein Labor definieren, welcher für den Besitzer und seine Wünsche kreiert wurde.

Die **P2 PLEASURE**, welche mit einfacher **Knetwanne**, automatischer **Zylinder**, und **Ravioli Maschine** ausgestattet ist, kann auch mit doppelter Knetwanne und doppelter Presse, um alle möglichen Sorten von gepressten Teig, durch das einfache Auswechseln der Matrizen, geliefert werden. Die Ravioli Maschine mit auswechselbaren Formen, erlaubt die Produktion von getrennten Ravioli in verschiedenen Formen und Grössen. Mit der Schneidvorrichtung können automatisch **Tagliatelle** verschiedener Formate, ebenfalls mit gewelltem Schnitt hergestellt werden. Die Länge der Tagliatelle kann, durch einem Hebel automatisch eingestellt werden.

La machine **P2 PLEASURE** peut être considérée comme un **“laboratoire”** en mesure de satisfaire toutes les exigences des producteurs de pâtes.

Le modèle de base **P2 PLEASURE** est composé d'un bac de **pétrissage**, d'un **laminoin** automatique pour abaisse et d'un **groupe pour raviolis**, mais la machine est aussi disponible avec deux bacs et une **presse** pour la production de tous les **formats de pâtes** en changeant le moule. Le groupe pour raviolis, avec moules interchangeables, permet de produire raviolis détachés de différents formats et dimensions. Grâce au groupe de coupe on peut produire automatiquement des **tagliatelles** de différentes largeurs, avec même les bords festonnés. La longueur est réglable automatiquement par l'intermédiaire d'un temporisateur.

Llamar “Combinada” a la **“P2” PLEASURE** es poco, en realidad podríamos definirla como un **“laboratorio”** creado a medida para utilizar y responder a todas las exigencias productivas.

La **“P2” PLEASURE** presentada en versión base con Simple Batea de **Mezclado**, con **Cilindro** Automático y **Raviolera**, también puede ser fabricada en versión con Doble Batea de Mezclado, equipada con **Tubo extrusor** para producir todo tipo de **Pastas Trafiladas** – con un simple cambio de trafila.

La Raviolera con Moldes intercambiables, permite la producción de “Ravioles” sueltos a granel de diversas formas y dimensiones. Con la Tallarinera, se pueden producir automáticamente **“Tallarines”** de diversas formas, también en la versión con corte festoneado. El largo del corte es regulable automáticamente, gracias a un Temporizador.

