

cilindro 170 . 340



Cilindri mm 170 - 340, veloci e pratici, adatti a sfogliare pasta anche finissima.

Sheeters mm 170 - 340, fast and easy to use, to produce fine pasta sheet.

Laminoirs mm 170 - 340, vites et simples, pour produire abaisse très fine.

Cilindros laminadores de 170 y 340 mm de ancho útil, rápidos en el uso, apropiado para la terminación en el laminado de la pasta.



cilindri 170 . 340 . 420

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
 Estructuras exteriores de aluminio anodizado y la piezas que se encuentran en contacto con la masa, son de acero inoxidable

DATI TECNICI CILINDRI TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES DATOS TECNICOS

Cilindro	Motore	HP	Peso	Larghezza sfoglia	mm	Dimensioni
170	Motore	1.2	Kg 48	170	400x520h 430	
	Motor		Weight	Pasta sheet width	Sizes	
	Moteur		Poids	Largueur abaisse	Encombremment	
	Motor		Peso	Ancho hojaldré	Dimensiones	
340	Motore	1.2	Kg 73	340	500x420h 480	
	Motor		Weight	Pasta sheet width	Sizes	
	Moteur		Poids	Largueur abaisse	Encombremment	
	Motor		Peso	Ancho hojaldré	Dimensiones	
420	Motore	1.2	Kg 83	420	580x570h 480	
	Motor		Weight	Pasta sheet width	Sizes	
	Moteur		Poids	Largueur abaisse	Encombremment	
	Motor		Peso	Ancho hojaldré	Dimensiones	

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

DATI TECNICI GRUPPI AD INNESTO TECHNICAL DATA DONNEES TECHNIQUES DATOS TECNICOS

Gruppo ad innesto Special set Groupe a embayage Grupo especial	Produzione oraria Hourly production Production horaire Produccion horaira	Peso Weight Poids Peso	Ingombro Overall dimensions Encombremment Dimensiones
Ravioli	Kg 25	Kg 19	mm 280x560x300
Tagliatelle	Kg 18	Kg 9,5	mm 240x245x115
Gnocchi	Kg 40	Kg 22,5	mm 210x330x525
Pasta trafilata	Kg 13	Kg 12	mm 330x160x270



*il piacere di fare la pasta
 pasta pleasure.*

cilindri 170 . 340 . 420 pasta pizza ravioli



cilindro 420



Cilindro mm 420 adatto a sfogliare ed a lavorare l'impasto della pizza depositandolo direttamente nella teglia.

Cilindro mm 420 suitable to prepare pasta sheet and to work pizza dough ready to be laid down into baking pan.

Laminoir 420 mm de largeur permettant de travailler l'abaisse traditionnelle ainsi que la pâte à pizza qui sera ensuite déposée dans un plat à four.

Cilindro Laminador de 420 mm, de ancho útil, apto para hojaldrar y trabajar la masa de la Pizza - depositando la misma directamente en la fuente para el Horno.



