

il piacere di fare crêpes & cannelloni



*crêpes & cannelloni
pasta pleasure.*

The MONFERRINA C1 and C2 are machines with small and medium scale outputs recommended for restaurants, delicatessens and for shops selling fresh pasta and work-rooms where it maid. Their STRUCTURE is made completely from stainless steel, pure and stable, and complies with the current safety standards in Italy and abroad.

Les MONFERRINA C1 et C2 sont des machines de petite et moyenne production, conseillées pour les restaurants, les magasins de gastronomie, les laboratoires de pâtes fraîches. La STRUCTURE est entièrement réalisée en acier inox, pur et inaltérable, et est conforme aux Normes contre les accidents du travail en vigueur en Italie et à l'étranger.

MONFERRINA C1 und C2 sind Maschinen für kleine bis mittlere Produktionsmengen und eignen sich somit für restaurants, Delikatessenzläden, Geschäfte und Hersteller von frischen Teigwaren. Die STRUKTUR besteht vollkommen aus reinem, unverwüstlichem Edelsrahl und entspricht den in Italien und im Ausland geltenden Unfallverhütungsvorschriften.



La MONFERRINA C1 y C2 son maquinas de pequeña y mediana producción son recomendadas para restaurantes, negocios de gastronomía, negocios y laboratorios de pastas alimenticias frescas. Su ESTRUCTURA es complementamente de acero inoxidable, puro e inalterable, y conforme a las normas antiaccidentes en vigor en Italia y el extranjero.

La MONFERRINA C1 e C2 sono macchine di piccola e media produzione, consigliate per ristoranti, per gastronomie, per negozi e laboratori di pasta fresca. La loro STRUTTURA è realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile, ed è conforme alle Norme antiinfortunistiche vigenti in Italia e all'estero.

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 PASTA FRESCA ITALIANA.

Depuis 1978, nous concevons et produisons des MACHINES À NOUILLES faciles et sûres, selon la meilleure Tradition alimentaire italienne. LA MONFERRINA: C'EST AINSI QUE NAIT LA 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: ASÍ NACE LA PASTA ITALIANA.

Since 1978, we have been designing and producing PASTA MACHINES wich are safe and easy to use. Our experience serves the greatest Italian culinary Tradition. LA MONFERRINA: THIS IS HOW ITALIAN PASTA IS BORN.

Seit 1978 konstruieren und fertigen wir sichere und bedienungsfreundliche Nudelmaschinen: unsere Erfahrung steht im Dienste der besten italienischen Küchentradiation. LA MONFERRINA: SO ENTSTEHT DIE ECHTE "PASTA ITALIANA".

MACCHINA AUTOMATICA PER CRÊPES **C1**

Produzione max oraria Maximum output per hour Production horaire max Max. Stundenproduktion Produccion maxima por hora	80 mt
Produzione max oraria di crêpes rotonde Maximum output per hour of round crêpes Production horaire max de crêpes rondes Max. Stundenproduktion runde crêpes Produccion maxima por hora de crêpes redondas	320 Pz.
Larghezza max crêpe - Maximum crêpe lenght Larger maxi crêpe - Max. Crêpe-Breite Ancho maximo de la crêpe	16 cm
Ingombro della macchina - Peso Machine dimensions - Weight Encombrement machine - Poids Maschinenabmessungen - Gewicht Dimensiones de la maquina - Peso	BASE mm 420x1000 x H mm 490 Kg 40
Potenza installata - Installed power - Puissance installée Installierte Leistung - Potencia instalada	2600 Watt monofase

MACCHINA AUTOMATICA PER CANNELLONI **C2**

Produzione max oraria Maximum output per hour Production horaire max Max. Stundenproduktion Produccion maxima por hora	35 kg
Ingombro della macchina Machine dimensions Encombrement machine Maschinenabmessungen Dimensiones exteriores de la maquina	BASE mm 800x2200 H mm 220
Peso della macchina - Machine weight Poids machine - Maschinengewicht - Peso de la maquina	250 kg
Potenza installata - Installed power - Puissance installée Installierte Leistung - Potencia instalada	Hp1 trifase 2600 W monofase

Vernoni 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

la monferrina ■
macchine per **pasta** machines

*il piacere di fare la pasta
pasta pleasure.*



C1 - C2

PER CRÊPES & CANNELLONI



C1**AUTOMATICA PER CRÊPES RETTANGOLARI**

Macchina automatica per la produzione di crêpes con la possibilità di produrre tutti i tipi di crêpes dolci, salate, con farine integrali, ecc.

Larghezza della crêpe mm 160.
Lunghezza (da mm 20 a nastro continuo), determinata automaticamente da un temporizzatore.
E' disponibile anche una versione per crêpes tonde di diametro mm 195.

crêpes**C1****AUTOMATICA PER CRÊPES ROTONDE**

Automatic crêpes making machine with the opportunity to make all kinds of crêpes: sweet, savory, with whole-meal flour etc.

Crêpe width 160 mm Length automatically determined by a timer (from 20 mm to continuous strand).
A special machine for round crêpes with diameter mm 195 is also available.



Maquina automatica para la produccion de crêpes, con la posibilidad de producir todos los tipos de crêpes, dulces, saladas, con harinas integrales, etc.

Ancho de la crêpe: 160 mm Largo determinado automaticamente por un temporizador (de 20 mm con cinta continua).
Una maquina para crêpes redondas de diametro mm 195 es tambien disponible.

Machine automatique pour la production de crêpes avec la possibilité de produire tous les genres de crêpes sucrées, salées, avec farines complètes etc.

Largueur de la crêpe: 160 mm.
Longueur déterminée automatiquement par un temporisateur (de 20 mm à bande continue).
Une machine speciale pour crêpes rondes de diametre mm 195 est également disponible.

Automatische Maschine zur Herstellung von Crêpes mit der Möglichkeit, sämtliche Arten von süßen oder herzhaften Crêpes aus Vollkornmehl etc. zu produzieren.

Breite des Crêpes 160 mm Die Länge wird automatisch durch einen Zeitgeber bestimmt (ab 20 mm mit Durchlaufband).
Eine Maschine für runde Crêpes mit Durchmesser mm 195 ist auch verfügbar.



La macchina produce il nastro di crêpes che viene riempito automaticamente e tagliato della misura desiderata regolando la lunghezza di taglio con apposito timer.
La macchina può utilizzare qualsiasi tipo di ripieno.
Il flusso di mandata per ottenere il cannellone della grandezza desiderata è regolabile.
La macchina deve essere collegata alla rete d'aria compressa, ed è montata su carrello a ruote.

Die Maschine erzeugt den Crêpe-Streifen, der automatisch gefüllt und im gewünschten Maß geschnitten wird.
Die Schnittlänge wird mit einem Zeitgeber eingestellt.
Die Maschine kann jede Art der Füllung verarbeiten.
Die Zufuhr zur Erzielung der gewünschten Cannelloni-Größe ist einstellbar.
Die Maschine muß an die Druckluftanlage angeschlossen werden.
Wagen mit Rädern aus Edelstahl.

The machine produces a continuous length of crêpe which is automatically filled and cut into the required size by setting the length of the cutting with a special timer.
The machine can use any type of filling.
The delivery flow can be adjusted to obtain cannelloni of the required size.
The machine must be connected to the compressed-air network.
Stainless steel trolley with wheels.

La maquina produce una cinta de crêpes que es llenada automaticamente y cortada en la dimension deseada, regulando el corte con un timer destinado al efecto.
La maquina puede utilizar cualquier tipo de relleno.
El flujo de envio, para obtener el canelon de la dimension deseada, es regulable.
La maquina debe estar conectada a la red de aire comprimido.
Carro sobre ruedas de acero inoxidable.

cannelloni

La machine produit la bande de crêpe qui est automatiquement farcie et coupée à la longueur désirée, d'après le réglage de coupe avec timer spécial.
La machine peut être utilisée avec n'importe quelle farce.
Le débit, pour l'obtention du cannelloni de la grandeur désirées, est réglable.
La machine doit être reliée au réseau d'air comprimé.
Chariot sur roues en acier inox.

C2**AUTOMATICA PER CANNELLONI**