

P2Pleasure

**Doppia
vasca**



Chiamare combinata la **P2Pleasure** è riduttivo, infatti possiamo definirla un vero e proprio **laboratorio**, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive.

La **P2Pleasure**, costituita in versione base da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a **doppia vasca**, oppure **doppia vasca con estrusore** per produrre tutti i tipi di pasta trafilata, attraverso la semplice sostituzione della trafilatura.

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

**Vasca
estrusore**



Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

Raviolatrice



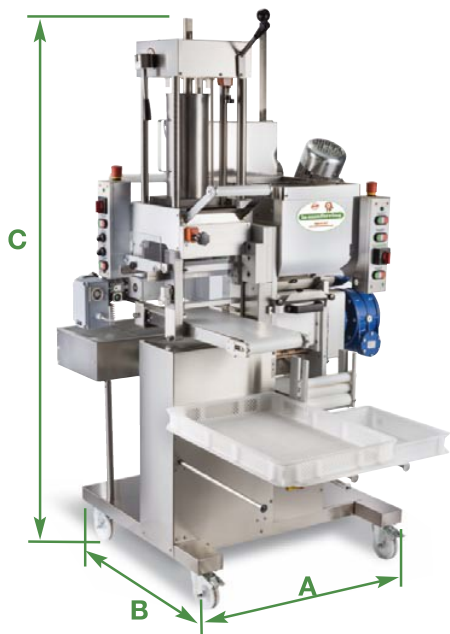
Raviolatrice a stampi intercambiabili

Vasca estrusore (su versione **P2Pleasure vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilature in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Modelli disponibili:

versioni con **vasca singola**, **vasca doppia** o **vasca doppia con estrusore**

Dati Tecnici P2Pleasure



Peso modello vasca singola	262 Kg
Peso modello vasca doppia	292 Kg
Peso modello vasca doppia con estrusore	338 Kg
Dimensioni modello vasca singola (AxBxC)	940x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia (AxBxC)	983x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia con estrusore (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
Potenza motore modello vasca singola	2600 W
Potenza motore modello vasca doppia	3500 W
Potenza motore modello vasca doppia con estrusore	3700 W
Produzione	
Sfoglia larghezza e spessore	167/2,5 mm
Sfoglia vasca singola	25 Kg/h
Sfoglia vasca doppia	50 Kg/h
Tagliatelle vasca singola	25 Kg/h
Tagliatelle vasca doppia	50 Kg/h
Ravioli vasca singola	40/50 Kg/h
Ravioli vasca doppia	70/80 Kg/h
Pasta estrusa vasca doppia con estrusore	15/18 Kg/h

la monferrina P2Pleasure



P2Pleasure is much more than a combined machine and it can be described as a complete workshop for pasta professionals, "tailor-made" for meeting all the production needs.

P2Pleasure, in its basic version includes: single vat, automatic sheeter and ravioli unit. It can also be supplied with double vat, as well as with double vat with extruder suitable to produce all kinds of short and long shapes of extruded pasta, by simply changing the extruding die.

The ravioli unit equipped with interchangeable moulds carries out the production of different shapes and dimensions of pre-cut ravioli.

Accessories

1 - Tagliatelle automatic cutting unit

2 - Extruding vat (only on model P2Pleasure double vat with extruder) : it carries out the production of all kinds and shapes of pasta only by replacing the die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

Available models: single vat model, double vat model and double vat with extruder model.

Technical Data

Production

Single vat weight	262 Kg	Pasta sheet width and thickness	167/2,5 mm
Double vat weight	292 Kg	Single vat pasta sheet	25 Kg/h
Double vat with extruder weight	338 Kg	Double vat pasta sheet	50 Kg/h
Single vat dimensions (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Tagliatelle single vat	25 Kg/h
Double vat dimensions (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle double vat	50 Kg/h
Double vat with extruder dimensions (AxBxC))	1083x1180x2040 mm	Ravioli single vat	40/50 Kg/h
Single vat motor power	2600 W	Ravioli double vat	70/80 Kg/h
Double vat motor power	3500 W	Extruded pasta double vat	
Double vat with extruder motor power	3700 W	with extruder	15/18 Kg/h



La machine **P2Pleasure** est beaucoup plus qu'une machine combinée . En effet, elle peut être considérée comme un vrai laboratoire pour les professionnels de la production de pâtes; elle a été créée pour répondre à toutes les exigences productives du secteur.

P2Pleasure, en sa version de base, est constituée par un bac de pétrissage, un laminoir automatique et une raviolatrice; elle peut être fournie aussi avec double bac ou double bac avec extrudeuse pour produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière.

La raviolatrice a moules interchangeables permet de produire des ravioli détachés en plusieurs formes et dimensions.

Accessoires

1 - Coupe automatique pour tagliatelle

2 - Bac d'extrusion (sur la version P2Pleasure à double bac avec extrudeuse) pour réaliser tout type de pâtes seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes).

Modèles disponibles :

Version à bac individuel, à double bac ou à double bac avec la presse.

Données Techniques

Production

Poids du modèle à bac individuel	262 Kg	Largeur et épaisseur de l'abaisse	167/2,5 mm
Poids du modèle à double bac	292 Kg	Abaisse (bac individuel)	25 Kg/h
Poids du modèle à double bac avec extrudeuse	338 Kg	Abaisse (double bac)	50 Kg/h
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Tagliatelle (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle (double bac)	50 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Ravioli (bac individuel)	40/50 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à bac individuel)	2600 W	Ravioli (double bac)	70/80 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac)	3500 W	Pâtes extrudées (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac avec extrudeuse)	3700 W		



P2Pleasure als Kombimodell zu bezeichnen, wird der Maschine nicht gerecht, denn wir können sie als wahre Werkstatt für Pasta-Profis bezeichnen, die spezifisch konzipiert wurde, um alle Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Die **P2Pleasure**, die in der Basisversion einen einzelnen Teigknetter, Automatikzylinder und Ravioligruppe umfasst, kann auch in der Version mit Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit geliefert werden: So kann man durch einfaches Auswechseln der Matrizen alle Arten von gepresster Pasta herstellen.

Mit der Ravioligruppe mit auswechselbaren Formen lassen sich getrennte Ravioli in verschiedenen Formen und Größen herstellen.

Zubehör

1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

2 - Pressewanne (bei der Version P2Pleasure Doppelwanne mit Presse-einheit) für die Herstellung jeder Art Pasta, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Lieferbare Modelle

Versionen mit Einzelwanne, Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit.

Technische Angaben

Gewicht Modell Einzelwanne	262 Kg
Gewicht Modell Doppelwanne	292 Kg
Gewicht Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	338 Kg
Abmessungen Modell Einzelwanne (AxBxC)	940x1075x2040 mm
Abmessungen Modell Doppelwanne (AxBxC)	983x1075x2040 mm
Abmessungen Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
Leistung Modell Einzelwanne	2600 W
Leistung Modell Doppelwanne	3500 W
Leistung Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	3700 W

Produktion

Teigplatten Breite und Dicke	167/2,5 mm
Teigplatten Einzelwanne	25 Kg/h
Teigplatten Doppelwanne	50 Kg/h
Tagliatelle Einzelwanne	25 Kg/h
Tagliatelle Doppelwanne	50 Kg/h
Ravioli Einzelwanne	40/50 Kg/h
Ravioli Doppelwanne	70/80 Kg/h
Ausgerollte Pasta Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



Definir “combinada” la **P2Pleasure** es restrictivo; de hecho, podemos definirla como un auténtico y completo taller, destinado a los profesionales de la pasta, creado a medida para responder a todas las exigencias de producción.

La **P2Pleasure**, constituida en su versión básica por una amasadora individual, un rodillo automático y la máquina para raviolis, también puede ser suministrada en su versión con doble cubeta o bien con doble cubeta con extrusor para realizar todo tipo de pasta trefilada simplemente sustituyendo la trefiladora.

La máquina para raviolis con moldes intercambiables, permite realizar raviolis separados unos de otros de varias formas y tamaño.

Accesorios

1 - Corte automático de tallarines anchos

2 - Cubeta del extrusor (en versión P2 PELASURE cubeta doble con extrusor) para realizar todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE per una pasta más brillante y transparente).

Modelos disponibles

Versiones con una sola cubeta, con cubeta doble o con cubeta doble con extrusor.

Datos Técnicos

Peso modelo una sola cubeta	262 Kg
Peso modelo cubeta doble	292 Kg
Peso modelo cubeta doble con extrusor	338 Kg
Tamaño modelo una sola cubeta (AxBxC)	940x1075x2040 mm
Tamaño modelo cubeta doble (AxBxC)	983x1075x2040 mm
Tamaño modelo cubeta doble con extrusor (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
Potencia modelo una sola cubeta	2600 W
Potencia modelo cubeta doble	3500 W
Potencia modelo cubeta doble con extrusor	3700 W

Producción

Masa en hoja anchura y espesor	167/2,5 mm
Masa en hoja una sola cubeta	25 Kg/h
Masa en hoja cubeta doble	50 Kg/h
Tagliatelle una sola cubeta	25 Kg/h
Tagliatelle cubeta doble	50 Kg/h
Raviolis una sola cubeta	40/50 Kg/h
Raviolis cubeta doble	70/80 Kg/h
Pasta extruía cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



P2Pleasure является комбинированной машиной, которая может удовлетворить все требования производителей макаронных изделий.

P2Pleasure в стандартной комплектации состоит из одного тестомеса, тестораскаткой и блока для приготовления ravioli. Она поставляется также с двумя тестомесами и с двумя тестомесами и экструдером для производства всех видов макаронных изделий меняя матрицу.

Блок для ravioli со сменными штампами позволяет произвести отдельные ravioli из двойного листа и различного формата.

Насадки

1 - Блок для резки лапши

2 - Экструдер (только в комплектации с двумя тестомесами и экструдером): производит все виды макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

Комплектации:

Машина с одним тестомесом, машина с двумя тестомесами, машина с двумя тестомесами и экструдером.

Технические данные

с одним тестомесом вес	262 Kg
с двумя тестомесами вес	292 Kg
с двумя тестомесами и экструдером вес	338 Kg
с одним тестомесом габарит (AxBxC)	940x1075x2040 mm
с двумя тестомесами габарит (AxBxC)	983x1075x2040 mm
с двумя тестомесами и экструдером габарит (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
с одним тестомесом установленная мощность	2600 W
с двумя тестомесами установленная мощность	3500 W
с двумя тестомесами и экструдером установленная мощность	3700 W

Производительность

Лента теста ширина и толщина	167/2,5 mm
Лента теста один тестомес	25 Kg/h
Лента теста два тестомеса	50 Kg/h
Лапша один тестомес	25 Kg/h
Лапша два тестомеса	50 Kg/h
Равиоли один тестомес	40/50 Kg/h
Равиоли два тестомеса	70/80 Kg/h
Макароны два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h