


La Monferrina

# P200



 **P200** è una macchina automatica, di grande affidabilità, indicata per la lavorazione di ogni tipo di farina e semola.

**P200** è una macchina industriale particolarmente adatta alla produzione di pasta corta e lunga ed è abbinabile a niditrici.

Il suo funzionamento è semplice ed efficiente; ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox.

È dotata di pannello comandi ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



## Caratteristiche:

- Doppia vasca impastatrice (vasca superiore con ribaltamento automatico)
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico rotativo con variatore di velocità
- Raffreddamento ad acqua su tubo coclea




## Dati Tecnici P200



<b>Peso</b>	590 kg
<b>Dimensioni</b> mm (AxBxC)	1550x1650x1650
<b>Potenza motore</b>	
3 motori trifase	
Motore 1	5500 W
Motore 2	1870 W
Motore 3	1870 W
<b>Capacità vasca impastatrice</b>	78 Kg
<b>Produzione pasta</b>	200 Kg/h

# La Monferrina P200

 **P200** is an automatic and very reliable machine, fit to carry out pasta production by using any kind of flour and durum wheat (semolina).

**P200** is an industrial machine suitable for the production of long and short pasta and to be coupled to nest making machines.

Its operation is simple and efficient, its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. It is equipped with a control panel and it respects all accident prevention regulations in force.

### Characteristics:

- Double kneading vat (upper vat with automatic tip-up)
- Shaft and screw can be disassembled for an easy cleaning and maintenance
- Automatic pasta cutter with speed variator
- Water cooling on extruding barrel

### Technical Data

#### Weight

**Dimensions** mm (AxBxC)

**Motor power** 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)

**Kneading vat capacity**

**Pasta production**

#### P200

590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 /1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 La Presse **P200** est une machine automatique de grande fiabilité, indiquée pour le travail avec tout type de farine et de semoule.

La Presse **P200** est une machine industrielle qui est particulièrement convenable pour produire tout types de pâtes courtes et longues et elle peut être combinée avec des machines à nids.

Son fonctionnement est simple et efficace. Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée par un tableau de contrôle et elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

### Caractéristiques:

- Double Bac de Pétrissage (le bac supérieur est automatiquement escamotable)
- Arbre et vis sans fin désassemblables pour un simple nettoyage et entretien
- Coupe-pâtes automatique rotatif avec variateur de vitesse
- Refroidissement par eau sur le tuyau de la vis sans fin

### Données Techniques

#### Poids

**Dimensions** mm (AxBxC)

**Puissance du moteur** 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)

**Capacité du bac de pétrissage**

**Production de pâtes**

#### P200


590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 /1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 **P200** ist eine automatische Maschine, die sich durch große Zuverlässigkeit auszeichnet, zur Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß angezeigt.

**P200** ist eine industrielle Maschine, besonders geeignet zur Produktion kurzer und langer Pasta und kombinierbar mit Nest-Maschinen.

Ihr Betrieb ist einfach und effizient; das Gehäuse ist aus anodisiertem Aluminium und die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl. Sie ist mit einer Schalttafel ausgestattet und entspricht den geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

### EIGENSCHAFTEN:

- Doppelte Knetwanne (obere Wanne mit automatischem Umkippen)
- Antriebswelle und Schnecke ausbaubar, um Reinigung und Wartung zu erleichtern
- Automatischer Rotationsteigschneider mit Geschwindigkeitsregler

### Technische Angaben

#### Gewicht

**Abmessungen** mm (AxBxC)

**Motorleistung** 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)

**Fassungsvermögen** des Knetbeckens

**Teigwarenproduktion**

#### P200


590 Kg

1550x1650x1650

5500 / 1870 /1870 W

78 Kg

200 Kg/h

 La **P200** es una máquina automática, de gran fiabilidad, ideal para amasar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para la producción de pasta corta y larga; también puede ser abinada a la máquina para hacer nidos de tallarines. Su funcionamiento es sencillo y eficiente.

Su estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Lleva un cuadro de mandos y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

#### CARACTERÍSTICAS

- Doble cubeta amasadora ( la cubeta superior se puede volcar)
- Eje y caracol extraíbles para su fácil limpieza y mantenimiento
- Corta pasta automático con variador de velocidad
- Ventilador
- Enfriamiento por agua para cabezal de extrusión y trefiladora

#### Datos Técnicos

<b>Peso</b>	<b>P200</b> 590 Kg
<b>Tamaño</b> mm (AxBxC)	1550x1650x1650
<b>Potencia del motor</b> 2 motores trifásicos (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	5500 / 1870 /1870 W
<b>Capacidad cubeta amasadora</b>	78 Kg
<b>Producción de pasta</b>	200 Kg/h

 **P200** является автоматической и надёжной машиной , которая может использоваться с любым типом муки.

**P200** является промышленной машиной , предназначена для производства коротких и длинных макаронных изделий, и может также использоваться для непрерывного производства раскатонного теста для подачи на формовочные машины для производства гнёзд.

Она лёгкая в эксплуатации; она имеет конструкцию из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали.

Она оснащена панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

#### Состоит из:

- двойной бак тестомеса (верхний опрокидывающийся)
- вал и шнек легко разбираются для очистки
- электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
- водяное охлаждение для шнека

#### Технические данные

<b>Вес</b>	<b>P200</b> 590 Kg
<b>Габарит</b> mm (AxBxC)	1550x1650x1650
<b>Установленная мощность</b> 2 трёхфазные мотора (Мотор 1 - Мотор 2 - Мотор 3)	5500 / 1870 /1870 W
<b>Ёмкость тестомеса</b>	78 Kg
<b>Производительность макаронных изделий</b>	200 Kg/h