



MULTIPLA

Combinata professionale basata su estrusore, completa, solida ed affidabile, per produrre lasagne, ravioli nei vari formati, gnocchi, chicche e moltissimi formati di paste lunghe e corte. Ideale per produrre tutti i tipi di pasta in poco spazio ed in modo pratico, semplice e veloce.

Professional combined pasta machine based on extruder, complete, solid and reliable; produces lasagne, ravioli of many shapes, gnocchi, chicche and many other types of short and long pasta. It produces almost any kind of pasta using a limited counter space, in a fast and easy way.

Máquina combinada profesional formada por una extrusora y otros elementos, completa, solida y resistente al uso, produce lasañas, raviolis de varios formatos, ñoquis, "chicche", y muchísimos formatos de pastas largas y cortas. Ideal para producir todos los tipos de pasta que deseen, en poco espacio y en modo práctico, simple y rápido.

Combine professionnel basé sur une extrudeuse complète, solide et fiable pour la production de lasagne, de différents formats de ravioli, de gnocchi, de chicche et de très nombreux formats de pâtes longues et courtes. Idéal pour produire tous les types de pâtes que vous souhaitez, dans un espace réduit et de façon très pratique, simple et rapide.


Kombinierte professionelle Nudelmaschine welche im Pressverfahren arbeitet. Solide Bauform zuverlässig in der Produktion und einfach in der Bedienung. Die Herstellung von unterschiedlichen langen und kurzen Teigwaren von Formaten wie Spiralen und Muscheln geschieht im Handumdrehen.


Equipamento combinado profissional baseada em extrusora, completa, robusta e confiável para produção de lasanha, raviolos de vários formatos, nhoque e vários formatos de massas longas e curtas. Ideal para produzir todos os tipos de massas em pouco espaço e de modo prático simples e veloz.








MODULA


 Combinata modulare professionale, solida ed affidabile per produrre in modo tradizionale lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, ravioli nei vari formati, cliche. Al cilindro sfogliatore dotato di un innovativo sistema di sicurezza brevettato, si possono applicare: impastatrice, tagliarina, ravioliera e stampi intercambiabili e guocciatrice.

 Professional combined pasta machine based on laminator, solid and reliable; produces lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, ravioli of many shapes, gnocchi and cliche in the most traditional way. Mixer, cutter, ravioli group with interchangeable dies and gnocchi device can be added to the slicer at any time. The slicer rollers are guarded by a patented innovative safety system.

 Máquina combinada modular profesional, sólida y resistente al uso, produce de forma tradicional lasañas, tallarines, fettuccines, pappardelles, raviolis de varios formatos, boquis y "clakche". La laminadora tiene un innovador sistema de seguridad patentado y se puede combinar con amasadora, cortadora, raviolera con moldes intercambiables y boquera.

 Combiné modulaire professionnel solide et fiable pour la production, à la manière traditionnelle, de lasagne, tagliolini, fettuccine, pappardelle, de différents formats de ravioli, de gnocchi et de cliche. Au cylindre de laminage, doté d'un système innovant breveté de sécurité, peuvent être ajoutés, une mélangeuse, une raviolatrice à moules interchangeables et une guocciatrice.

 Modular aufgebaute Nudelmaschine solide und zuverlässig verarbeitet. Maschine basiert auf dem klassischen Walzverfahren. Herstellung von Lasagne: In der Breite unerschaltliche Nudeln (Pappardelle, Tagliatelle usw.) Mit einem Zusatzgerät können Ravioli in verschiedenen Formaten hergestellt werden. Der Walzenschnitt ist mit einem patentierten innovativen Sicherheitssystem ausgerüstet. Für die Maschine gibt es folgende Zusatzgeräte: Trigmischbehälter, Nudelschneideeinheit, Raviolistaform und Gnocchihammer.

 Equipamento combinado profissional robusto e confiável para produzir de modo tradicional lasanha, tallarini, fettucine, pappardelle, raviolis de vários formatos e nhoques. No cilindro laminador, equipado com um exclusivo sistema de segurança se pode aplicar misturador de massas, cortador para tallarini, fettucini e pappardelle, moldes para produção de raviolis com moldes intercambiáveis e módulo para produzir nhoques.





ESTRO



Extrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.

Professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.


Extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.


Extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.


Prof-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.


Extrusora profesional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.


DUPLA


 Raviolatrice professionale a stampi intercambiabili per produrre ravioli di vari formati e, con l'apposito accessorio, gnocchi e chicche.

 Professional ravioli machine with interchangeable moulds to produce ravioli of many shapes; with the suitable optional device, makes also gnocchi and chicche.

 Raviolera profesional con moldes intercambiables para la producción de raviolis de diferentes formatos dotado del accesorio para ñoquis y "chicche".

 Raviolatrice professionnelle à moules interchangeables pour la production de ravioli de différents formats et, avec l'accessoire adapté, de gnocchi et de chicche.


 Profi-Raviolimmaschine zur Herstellung verschiedener Ravioliformen, mit einem Zusatzgerät können man auch Gnocchi und Chicche herstellen.


 Equipamento profissional para produção de raviolis com moldes intercambiáveis de vários formatos e, mediante acoplamento de outro acessório, produção de nhoques.





MICRA





 Piccolo estrusore professionale per produrre moltissimi formati di paste corte e lunghe in modo pratico, semplice e veloce.

 Small professional extruder to produce many shapes of short and long pasta in a fast and easy way.

 Pequeña extrusora profesional para la producción de numerosos formatos de pasta larga o corta, fácil de usar y rápida.

 Petite extrudeuse professionnelle pour la production de nombreux formats de pâtes courtes et longues, très efficace, simple et rapide.

 Kleine Profi-Extruder Teigwarenmaschine (Pressverfahren) zur Herstellung verschiedener lang oder kurz geschnittene Teigwarenformen. Platz sparend, praktisch, einfach und schnell.

 Pequena extrusora profissional para fabricação de vários tipos de massas longas e curtas de modo prático, simples e veloz.





Le misure sono da intendersi come indicative

The size above are approximate

Las medidas son indicativas

Les mesures présentées sont indicatives et non contractuelles

Die angegebenen Masse sind als circa Masse zu verstehen

As medidas são somente indicativas



Stampi intercambiabili per ravioli



Interchangeable moulds for ravioli



Moldes intercambiables para raviolis



Moules interchangeables pour ravioli



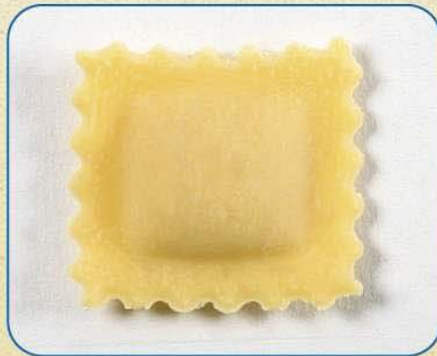
Ravioli Formen für Profi-Raviolimaschine



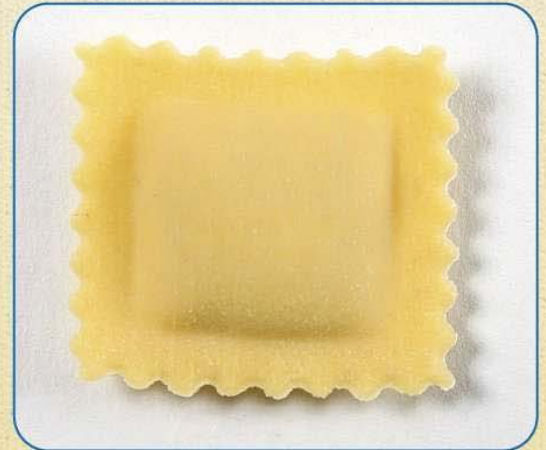
Moldes intercambiáveis para ravioles



28 mm (1" 1/8)



43 mm (1" 3/4)



55 mm (2" 1/8)



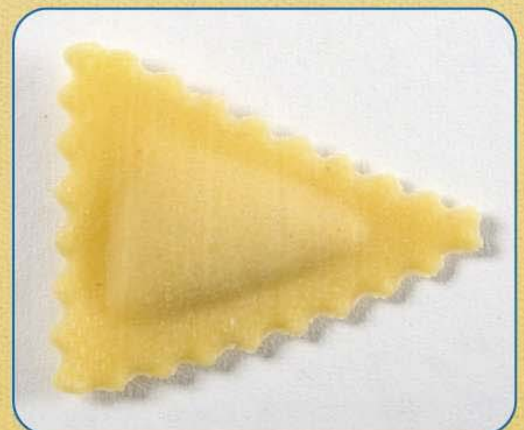
83x70 mm (3" 1/4)



42 mm (1" 3/4)



70x40 mm (2")



60x50 mm (2" x 2" 3/4)

 N° 5 Capelli d'angelo (1,1 mm)

 N° 8 Spaghetti (1,7 mm)

 N° 10 Spaghetti (2,1 mm)

 N° 13 Bigoli - Pici (3 mm)

 N° 24 Spaghetti chitarra (2 mm)

 N° 21 Linguine (3x1,5 mm)

 N° 31 Tagliolini (2,5 mm)

 N° 34 Tagliatelle (6 mm)

 N° 38 Pappardelle (15 mm)

 N° 55 Mafaldine (12 mm)

 N° 61 Bucatini (3 mm)

 N° 64 Maccheroni lisci (8 mm)

 N° 77 Maccheroni rigati (8 mm)

 N° 79 Maccheroni rigati (12 mm)

 N° 101 Canestri rigati



N° 116 Penne rigate
(8,8 mm)

 N° 172 Conchiglie rigate

 N° 241 Fusilli

 N° 191 Gnocchetti sardi

 N° 215 Trecce

 N° 193 Cavatelli


 N° 220 Casarecce


 N° 260 Spumoni

 N° 251 Trottole

 N° 252 Gigli

 N° 267 Torchietti

 *Trafile per Multipla,
Estro e Micra*

 *Dies for Multipla,
Estro and Micra*


 *Moldes para Multipla,
Estro y Micra*


 *Moules à pâtes
pour Multipla, Estro
et Micra*

 *Teigwaren-matrize
fur Multipla, Estro
und Micra*


 *Trafilas para a Multipla,
Estro e Micra*

*Solo Multipla ed Estro • Multipla and Estro only
Sólo Multipla y Estro • Seulement pour Multipla et Estro
Nur Multipla und Estro • Somente Multipla e Estro*

 *Le misure sono da intendersi
indicative.*

 *The size above are
approximate.*

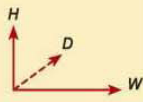
 *Las medidas son indicativas.*

 *Les mesures présentées
sont indicatives et non
contractuelles*

 *Die angegeben Masse sind
als circa Masse zu verstehen*

 *As medidas são somente
indicativas*

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DATOS TECNICOS • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN • DADOS TECNICOS

	MODULA	MULTIPLA	ESTRO	DUPLA	MICRA
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Dimensões 	W D H cm 95 x 45 x 90 (38" x 18" x 36")	W D H cm 75 x 80 x 100 (30" x 32" x 40")	W D H cm 68 x 80 x 45 (27" x 32" x 18")	W D H cm 50 x 55 x 100 (20" x 22" x 40")	W D H cm 30 x 45 x 45 (12" x 18" x 18")
Peso • Weight • Peso Poids • Gewicht • Peso	kg 117 (258 lb)	kg 102 (225 lb)	kg 65 (143 lb)	kg 55 (121 lb)	kg 30 (66 lb)
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity • Capacidad pileta amasadora Capacité cuve mélangeuse Aufnahmekapazität Teigkneteschüssel Capacidade da vasilha da amassadeira	kg 4 (8,5 lb)	kg 4 (8,5 lb)	kg 4 (8,5 lb)	*****	kg 1,5 (3 lb)
Larghezza rulli sfogliatrice • Sheeter rollers width • Ancho rodillos calibra- dores • Largeur rouleaux du laminoir Walzenbreite Teigausrollmaschine Largura dos rolos da esfolhadeira	mm 200 (7" 3/4)	*****	*****	*****	*****
Tagli taglierina • Cutter sizes • For- matos corte • Formats coupe-pâtes Stanzformen • Cortes máquina cortadora	mm 1,8 - 6 - 10	*****	*****	*****	*****
Larghezza sfoglia ravioli • Ravioli sheet width • Ancho lámina ravioles Largeur feuille raviolatrice • Teigblatt- breite Ravioli Largura folha de massa dos raviolis	mm 100 (4")	mm 100 (4")	mm 100 (4")	mm 100 (4")	*****
Produzione pasta in laminazione Pasta production in lamination • Pro- ducción pasta laminación • Produc- tion en lamination • Produktion Pasta Laminierung • Produção laminator	kg/h 12	*****	*****	*****	*****
Produzione pasta in estrusione • Pasta production in extrusion • Producción pasta extrusión • Production en extru- sion • Produktion Pasta Nudelpresse Produção extrusor	*****	kg/h 18	kg/h 18	*****	kg/h 6
Produzione ravioli • Ravioli production Producción ravioli • Production ravioli Produktion Ravioli • Produção ravioli	kg/h 25	kg/h 25	*****	kg/h 25	*****
Produzione gnocchi • Gnocchi production • Producción ñocchi • Pro- duction gnocchi • Produktion Gnocchi Produção nhoques	kg/h 20	kg/h 20	*****	kg/h 20	*****
Assorbimento elettrico • Electric consumption • Consumo eléctrico Consommation électrique • Stromver- brauch • Consumo elétrico	kW 0,65	kW 1,00	kW 0,75	kW 0,4	kW 0,4



P17 model is a fresh pasta machine suitable for restaurants, hotels, communities, canteens, bakeries and supermarkets; the pleasant look makes it perfect to use under the customer's eyes. It can produce a lot of different shapes and sizes of fresh pasta, like spaghetti, fusilli, bucatini, tagliatelle, maccheroni, gnocchetti, and so on, simply replacing the die. With a special die it can also make pasta sheet for lasagne. A simple and well tested mechanics and a compact electronic panel yield to a very easy and handy usage. In order to keep the machine always in the best hygienic conditions, the mixing hopper, the mixer, the volute and the external body are made in AISI 304 stainless steel.

The absence of groves where pasta residuals can hide makes cleaning very easy. For user safety, every potentially dangerous part of the machine is protected by safety switches. The standard equipment includes the electronic regulation cutter to make short size pasta (like fusilli, gnocchetti and maccheroni) and a stainless steel trolley. P17 can easily be used together with our ravioli machines in order to make meat, vegetables or cheese-stuffed ravioli.

Mixing hopper capacity (flour + liquid)	Kg. 7
Production per hour (mixing + extrusion)	Kg./h 17
Production per hour (extrusion only)	Kg./h 30
Dimensions	cm. 36x90x144h
Weight	Kg. 120
Motor	Hp 1
Electric consumption	Kw/h 0,8