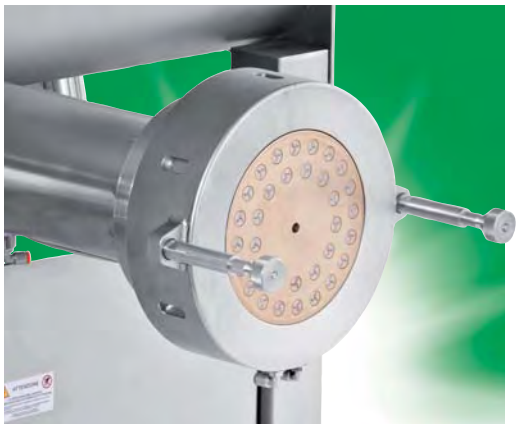
La Monferrina

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.

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.



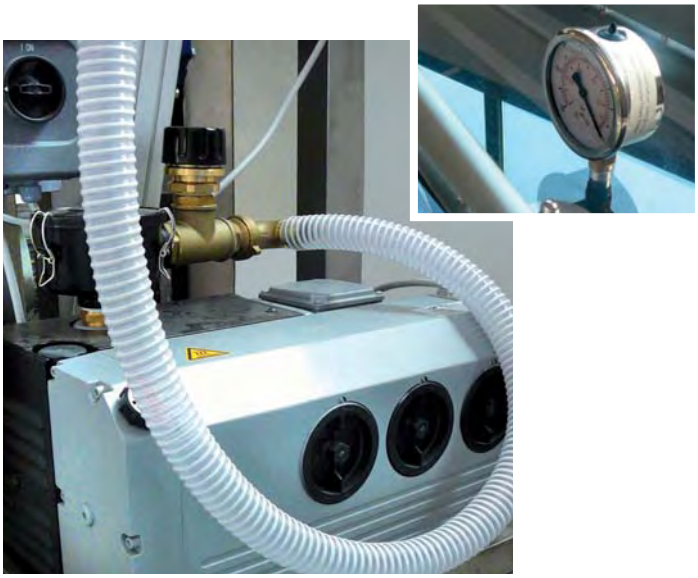
Caratteristiche:

- Doppia vasca (vasca superiore impastatrice 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



- Pompa a vuoto con manometro (opzionale)

- Coclea

Dati Tecnici P200

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

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 vat (upper kneading 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

	P200
Weight	590 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	1550x1650x1650
Motor power 3 three-phase phase motors (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	5500 / 1870 /1870 W
Kneading vat capacity	78 Kg
Pasta production	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.

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

Données Techniques

	P200
Poids	590 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	1550x1650x1650
Puissance du moteur 3 moteurs triphasés (Moteur 1 / Moteur 2 / Moteur 3)	5500 / 1870 /1870 W
Capacité du bac de pétrissage	78 Kg
Production de pâtes	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.

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

Technische Angaben

	P200
Gewicht	590 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	1550x1650x1650
Motorleistung 2 Dreiphasenmotoren (Motor 1 / Motor 2 / Motor 3)	5500 / 1870 /1870 W
Fassungsvermögen des Knetbeckens	78 Kg
Teigwarenproduktion	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.
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 (la cubeta superior amasadora 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

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

P200 является автоматической и надёжной машиной , которая может использоваться с любим 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 безапасности.

Состоит из:
- двойной бак (верхний тестомес 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

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