

# P3-P6-P12




P6



P12



 **P3, P6 e P12** sono macchine automatiche, di grande affidabilità e adatte alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola; sono particolarmente indicate per la produzione di pasta corta e lunga che avviene con il semplice cambio della trafila.

**P3, P6 e P12** sono macchine di media produzione, consigliate per ristoranti, agriturismi, pizzerie, gastronomie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca.

Il loro funzionamento è semplice ed efficiente. Hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Sono dotate di pannello comandi e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.

### Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Ventilatore
- Carrello su ruote in acciaio INOX (**P6 e P12**)
- Raffreddamento ad acqua (**P6 e P12**)

Per le trafile disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.



# Accessori

## 1 Gruppo Ravioli P3

## 2 Multipasta P6 e P12

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diverso taglio e formati con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti.

## 3 Gruppo Gnocchi P3, P6 e P12

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

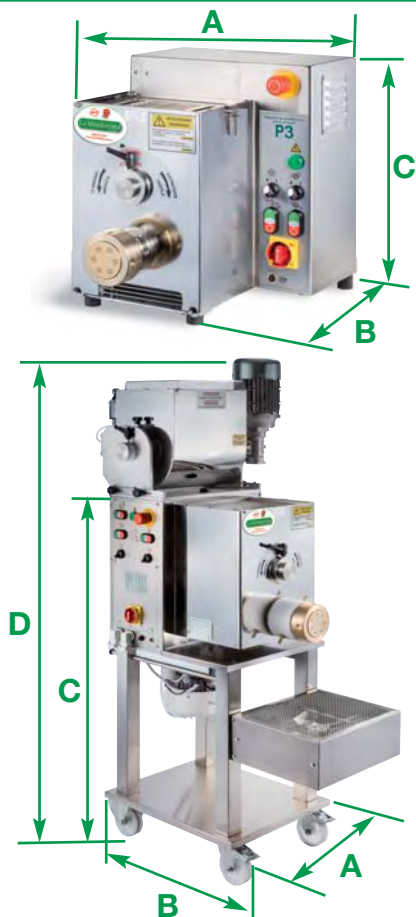
## 4 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.



# Dati Tecnici P3 - P6- P12



### Peso

### Dimensioni mm (AxBxC)

### Dimensioni mm (AxBxD)

### Potenza motore

### Capacità vasca impastatrice

### Produzione pasta

### P3

58 Kg

400x510x465

-

900 W

3 Kg

8-10 Kg/h

### P6

108 Kg

450x620x1140

-

1100 W

6 Kg

15-18 Kg/h

### P12

147 Kg

-

580x650x1580

2000 W

12 Kg

25-35 Kg/h

### Accessori

Gruppo ravioli P3 peso

11 Kg

Gruppo ravioli P3 dimensioni

200x450x350 mm

Gruppo ravioli P6 - P12 peso

17,8 Kg

Gruppo ravioli P6 - P12 dimensioni

300x550x370 mm

Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 peso

22,2 Kg


Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 dimensioni

250x360x465 mm

Trafile Standard pag.32



# P3-P6-P12

 **P3, P6 and P12** are automatic and very reliable machines, suitable for working with any kind of flour and durum wheat (semolina); they are suitable for long and short pasta shapes production which can be obtained by simply changing the extruding die. **P3, P6 and P12** are machines of medium production, suitable for small restaurants, pizzerias and delicatessen. The operation of these machines is simple and efficient. The machines are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Kneading vat
  - Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
  - Automatic pasta cutter with speed variator
  - Fan
  - Stainless steel trolley with wheels (**P6 and P12**)
  - Water cooling (**P6 and P12**)

## Accessories

**1 - P3 Ravioli Unit - 2 - P6 and P12 Multipasta** They carry out the production of perfect ravioli strips in the available shapes.  
**3 - P3 - P6 and P12 Gnocchi Unit**


It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches.

The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

## Technical Data

	<b>P3</b>	<b>P6</b>	<b>P12</b>	<b>Accessories</b>	
<b>Weight</b>	58 Kg	108 Kg	147 Kg	<b>P3 Ravioli Unit</b> weight	11 Kg
<b>Dimensions</b> mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	<b>P3 Ravioli Unit</b> dimensions	200x450x350 mm
<b>Dimensions</b> mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	<b>P6 - P12 Ravioli Unit</b> weight	17,8 Kg
<b>Motor power</b>	900 W	1100 W	2000 W	<b>P6 - P12 Ravioli Unit</b> dimensions	300x550x370 mm
<b>Kneading vat capacity</b>	3 Kg	6 Kg	12 Kg	<b>P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit</b> weight	22,2 Kg
<b>Pasta production</b>	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	<b>P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit</b> dimensions	250x360x465 mm

**Standard Dies** Pag.32

 **P3, P6 et P12** sont des machines automatiques, très fiables et indiquées pour le travail avec tous les types de farines et de semoules; ces machines sont destinées à la production de pâtes courtes et longues, seulement en changeant la filière.

**P3, P6 et P12** sont des machines de moyenne production, indiquées pour les restaurants, les structures d'agro-tourisme, les pizzerie, les gastronomies et les magasins de vente et de dégustation de pâtes fraîches.

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

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
  - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
  - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
  - Ventilateur
  - Chariot sur roues en acier inox (**P6 et P12**)
  - Refroidissement par eau (**P6 et P12**)

## Accessoires

**1 - Groupe Ravioli P3 - 2 - Multipasta P6 et P12**

Ils produisent des parfaits ravioli dans les formats disponibles.

**3 - Groupe Gnocchi P3, P6 et P12**

Ils produisent les gnocchi de pomme de terre ou de farine en plusieurs formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards.

L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés même sur d'autres machines de notre production.

## Données Techniques

	<b>P3</b>	<b>P6</b>	<b>P12</b>	<b>Accessoires</b>	
<b>Poids</b>	58 Kg	108 Kg	147 Kg	<b>Poids</b> du Groupe Ravioli (P3)	11 Kg
<b>Dimensions</b> mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	<b>Dimensions</b> du Groupe Ravioli (P3)	200x450x350 mm
<b>Dimensions</b> mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	<b>Poids</b> du groupe Ravioli (P6 - P12)	17,8 Kg
<b>Puissance du moteur</b>	900 W	1100 W	2000 W	<b>Dimensions</b> du groupe Ravioli (P6 - P12)	300x550x370 mm
<b>Capacité du pétrin</b>	3 Kg	6 Kg	12 Kg	<b>Poids</b> du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	22,2 Kg
<b>Production de pâtes</b>	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	<b>Dimensions</b> du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	250x360x465 mm

**Filières Standard** Page 32

 **P3, P6 und P12** sind automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschinen für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie sind besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten geeignet, die durch einfachen Austausch der Matrize eingestellt werden.

**P3, P6 und P12** sind Maschinen für mittlere Produktionsmengen, die für Restaurants, Agrotourismusbetriebe, Pizzerien, Feinkostgeschäfte sowie für den Verkauf und die Verkostung von frischen Teigwaren empfohlen werden.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
  - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
  - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
  - Lüfter
  - Rollenwagen aus Edelstahl (**P6 und P12**)
  - Wasserkühlung (**P6 und P12**)