


PiDUE



 **PIDUE** è una sfogliatrice automatica a vasca impastatrice singola o doppia per la produzione di sfoglia con larghezza mm 168 e spessore mm 2,5.

PIDUE con estrusore è una sfogliatrice automatica a doppia vasca con la vasca superiore completa di testata estrusore che realizza ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafila (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

PIDUE ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox, tasto di sicurezza e spia di accensione; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Doppia
vasca



Accessori

1 Tagliasfoglia

Il tagliasfoglia automatico produce pasta lunga in diversi formati inserendo appositi tagli a cassetto. Il taglio in lunghezza è regolabile per mezzo di un timer. Formati disponibili: mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 e tagli festonati.

2 Multipasta

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

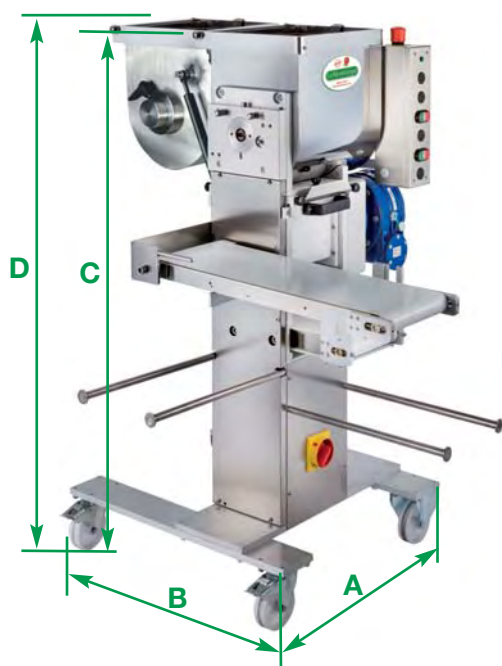
3 Gruppo Gnocchi

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

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





Dati Tecnici PIDUE



Peso/capacità modello vasca singola	143 / 12 Kg
Dimensioni modello vasca singola (AxBxC)	860x1093x1260 mm
Potenza motore modello vasca singola	2000 W
Peso/capacità modello vasca doppia	172 / 24 Kg
Dimensioni modello vasca doppia (AxBxD)	860xx1093x1365 mm
Potenza motore modello vasca doppia	3000 W
Peso/capacità modello vasca doppia con estrusore	190 / 24 Kg
Dimensioni modello vasca doppia con estrusore (AxBxD)	900x1230x1450 mm
Potenza motore modello vasca doppia con estrusore	3100 W
Produzione/Accessori	
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	25/30 Kg/h
Ravioli vasca doppia	30 Kg/h
Gnocchi vasca singola o doppia	20 Kg/h
Pasta estrusa vasca doppia	15/18 Kg/h

PiDUE

 **PIDUE** is an automatic pasta sheeter with single or double kneading vat for the production of pasta sheet having a width of 168 mm and a thickness of 2,5 mm.

 **PIDUE** with the extruding vat is an automatic pasta sheeter with a double vat: the upper vat includes an extruding head for producing any kind of pasta, only by replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

PIDUE is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it respects all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Pasta sheet cutting Unit

The pasta sheet cutting unit produces long pasta cut by length and in different sizes by inserting special cutting units. Length is adjustable by means of a timer. Available sizes : mm 2, 4, 6, 8, 12, 24 and jagged-edge cuts.

2 - Ravioli Unit


It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings.

3 - 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

Single Vat weight / capacity	143 / 12 Kg	Production	
Single Vat dimensions (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Pasta sheet single vat	25 Kg/h
Single Vat motor power	2000 W	Pasta sheet double vat	50 Kg/h
Double Vat weight / capacity	172 / 24 Kg	Tagliatelle single vat	25 Kg/h
Double Vat dimensions (AxBxD)	860xx1093x1365 mm	Tagliatelle double vat	50 Kg/h
Double Vat motor power	3000 W	Ravioli single vat	25/30 Kg/h
Double Vat with extruder weight / capacity	190 / 24 Kg	Ravioli double vat	30 Kg/h
Double Vat with extruder dimensions (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Gnocchi single or double vat	20 Kg/h
Double Vat with extruder motor power	3100 W	Extruded pasta double vat with extruder	15/18 Kg/h

 **PIDUE** est un laminoir automatique à bac individuel ou à bac double pour la production de pâte laminée avec une largeur de 168 mm et un épaisseur de 2,5 mm.

PIDUE avec la presse est un laminoir automatique à double bac avec le bac supérieur qui est équipé avec une tête d'extrusion pour fabriquer tout type de pâtes extrudées 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).

PIDUE a la structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte qui sont faites en acier inox; elle est équipée avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe de coupe

Le groupe de coupe automatique produit des pâtes longues de différents formats, coupées sur mesure en longueur et épaisseur. La coupe en longueur est réglable grâce à un temporisateur. Formats disponibles: mm 2-4-6-8-12-24 et coupes festonnées.

2 - Groupe Ravioli

Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en plusieurs formats et avec des farces souples de légumes , de fromage, de viande ou variées.

3 - Groupe Gnocchi

Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

Données Techniques

Poids/capacité du modèle à bac individuel	143 / 12 Kg	Production	
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Abaisse (bac individuel)	25 Kg/h
Puissance du moteur du modèle à bac individuel	2000 W	Abaisse (double bac)	50 Kg/h
Poids/capacité du modèle à double bac	172 / 24 Kg	Tagliatelle (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac (AxBxD)	860xx1093x1365 mm	Tagliatelle (double bac)	50 Kg/h
Puissance du moteur modello vasca doppia	3000 W	Ravioli (bac individuel)	25/30 Kg/h
Poids/capacité du modèle à double bac avec extrudeuse	190 / 24 Kg	Ravioli (double bac)	30 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Gnocchi (bac individuel ou double)	20 Kg/h
Puissance du moteur du modèle à double bac avec extrudeuse	3100 W	Pâtes extrudées (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h

 **PIDUE** ist ein automatischer Teigausroller mit Einzel- oder Doppelwanne für die Herstellung von Teigblättern mit 168 mm Breite und 2,5 mm Dicke.

PIDUE mit Presse-einheit ist ein automatischer Ausroller mit Doppelwanne, wobei die obere Wanne den Pressekopf enthält. Man kann damit jede Art gepresster Pasta herstellen, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Die äußere Struktur von **PIDUE** besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Teigschneidegruppe

Die automatische Teigschneidegruppe stellt lange Nudeln in verschiedenen Formaten durch den Einsatz von speziellen Kastenschnittvorrichtungen her. Die Länge des Schnitts ist mit einem Timer einstellbar.

Erhältliche Formate: 2, 4, 6, 8, 12, 24 mm und Kräuselschnitte.

2 - Ravioligruppe

Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Größen und Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen.

3 - Gnocchiaufsatz

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in zwei verschiedenen Größen, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Technische Angaben

Gewicht/Füllmenge Modell Einzelwanne	143 / 12 Kg	Produktion/Zubehör	
Abmessungen Modell Einzelwanne (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Teigplatten Einzelwanne	25 Kg/h
Motorleistung Modell Einzelwanne	2000 W	Teigplatten Doppelwanne	50 Kg/h
Gewicht/Füllmenge Modell Doppelwanne	172 / 24 Kg	Tagliatelle Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne (AxBxC)	860x1093x1365 mm	Tagliatelle Doppelwanne	50 Kg/h
Motorleistung Modell Doppelwanne	3000 W	Ravioli Einzelwanne	25/30 Kg/h
Gewicht/Füllmenge Modell Doppelwanne mit Presse-einheit r	190 / 24 Kg	Ravioli Doppelwanne	30 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	900x1230x1450 mm	Gnocchi Einzel-oder Doppelwanne	20 Kg/h
Motorleistung Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	3100 W	Gepresste Pasta Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



PIDUE es una máquina automática con cubeta amasadora individual o doble para preparar la masa en hoja de 168 mm de ancho y 2,5 mm de espesor.

PIDUE con extrusor es una máquina automática para preparar la masa en hoja con doble cubeta, con la cubeta superior completa de cabezal extractor que realiza todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente).

PIDUE cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; lleva botón de seguridad y testigo de encendido y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Accesorios

1 - Cortahoja

El cortahoja automático produce pasta larga de varias medidas y formas acoplando específicos utensilios de corte en cajonera. El corte ondulacional se puede regular mediante un temporizador. Formatos disponibles: 2, 4, 6, 8, 12 y 24 mm y cortes festoneados.

2 - Grupo Raviolis

Permite preparar raviolis perfectos, en cintas, de varios tamaños con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carnes o mixtos.

3 - Grupo Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en dos diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

Datos Técnicos

Peso/capacidad modelo con una cubeta	143 / 12 Kg	Producción/Accesorios	
Tamaño modelo con una cubeta (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Masa en hoja una cubeta	25 Kg/h
Potencia del motor del modelo con una cubeta	2000 W	Masa en hoja cubeta doble	50 Kg/h
Peso/capacidad modelo con cubeta doble	172 / 24 Kg	Pasta cortada una cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo con cubeta doble (AxBxD)	860x1093x1365 mm	Pasta cortada cubeta doble	50 Kg/h
Potencia del motor del modelo con cubeta doble	3000 W	Raviolis una cubeta	25/30 Kg/h
Peso/capacidad modelo con cubeta doble con extrusor	190 / 24 Kg	Raviolis cubeta doble	30 Kg/h
Tamaño modelo con cubeta doble con extrusor (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Ñoquis una o doble cubeta	20 Kg/h
Potencia del modelo con cubeta doble con extrusor	3100 W	Pasta extruída cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



PIDUE является автоматической тестораскаточной машиной с одним или двумя тестомесами для производства ленты теста с шириной мм 168 и с толщиной мм 2,5

PIDUE с экструдером является автоматической тестораскаточной машиной с двумя тестомесами: верхний тестомес оснащен головкой для экструдирования всех видов макаронных изделий, меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

Она имеет структуру из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1- Устройство для раскатки и резки листа теста Данное устройство производит лапшу различной ширины, меняя штамп. Резка по длине регулируется путём таймера. Форматы лапши: мм 2, 4, 6, 8, 12, 24 и с волнистым краем.

2 - Насадка для приготовления ravioli Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...)

3 - Насадка для приготовления «ньоки» Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидоры или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

Технические данные

с одним тестомесом вес / ёмкость	143 / 12 Kg	Производительность	
с одним тестомесом габарит (AxBxC)	860x1093x1260 mm	Лента теста один тестомес	25 Kg/h
с одним тестомесом установленная мощность	2000 W	Лента теста два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами вес / ёмкость	172 / 24 Kg	Лапша один тестомес	25 Kg/h
с двумя тестомесами габарит (AxBxD)	860x1093x1365 mm	Лапша два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами установленная мощность	3000 W	Равиоли один тестомес	25/30 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером вес / ёмкость	190 / 24 Kg	Равиоли два тестомеса	30 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером габарит (AxBxD)	900x1230x1450 mm	Ньоки один или два тестомеса	20 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером установленная мощность	3100 W	Макароны два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h