


La Monferrina

PNuova

COMBINATA



NEW

 **PNUOVA Combinata (Impastatrice e Sfogliatrice)** è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa.

PNUOVA ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione. **PNUOVA** ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox ed è stata dotata di **nuove** griglie di protezione.



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm). Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

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 Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa 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). Completo di coltello taglia-pasta rotativo per paste corte.

4 Gruppo Gnocchi

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

5 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 PNUOVA Combinata



Peso

Dimensioni (AxBxC)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice

Produzione oraria di pasta

Larghezza sfoglia

61 Kg

380x500x620 mm

900 W

4 Kg

20 Kg

170 mm

Accessori

Gruppo ravioli peso/produzione

Gruppo ravioli dimensioni

Gruppo tagliatelle peso/produzione

Gruppo tagliatelle dimensioni

Gruppo gnocchi peso/produzione

Gruppo gnocchi dimensioni

Gruppo pressa peso/produzione

Gruppo pressa dimensioni

17,8 Kg / 20 Kg/h

300x550x370 mm

9,2 Kg / 18 Kg/h


230x240x110 mm

22,2 Kg / 20 Kg/h

250x360x465 mm

14 Kg / 10 Kg/h

165x310x270 mm

 **PNUOVA** machine (Kneading vat and Pasta Sheeter) is a multi-purpose pasta machine which produces automatically a thin fine rolled pasta sheet and, thanks to specific units which can be assembled, produces: ravioli, tagliatelle, gnocchi in various shapes and extruded pasta. **PNUOVA** can knead and sheet pasta at the same time. Its operation is very simple and practical; it can be fully disassembled for a fast cleaning and maintenance. **PNUOVA** is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel and has been equipped with new protection grids.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit The tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm).

Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

2 - Multipasta


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 - Press Unit It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

4 - 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 machines in our production range.

Technical Data

Weight	61 Kg	Accessori	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Ravioli Unit weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Motor power	900 W	Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	4 Kg	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Pasta production per hour	20 Kg	Tagliatelle Unit dimensions	230x240x110 mm
Pasta sheet width	170 mm	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm
		Press Unit weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		Press Unit dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinée (Pétrisseuse et Laminoir)** est une machine à pâtes "multifonctions" pour produire automatiquement une abaisse très fine et, grâce à des groupes à embrayage, pour produire les ravioli, les tagliatelles et les gnocchi en plusieurs formats et les pâtes extrudées. **PNUOVA** a la capacité de pétrir et de laminer la pâte simultanément. Son fonctionnement est simple et pratique et elle peut être complètement désassemblée pour un nettoyage complet et soigné.

PNUOVA est faite en aluminium anodisé en sa structure externe et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox et a été équipé de nouvelles grilles de protection.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle Le groupe tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm).

Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

2 - Multipasta


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 Presse Il permet de produire 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). Il est équipé avec un coupe-pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

4 - 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	61 Kg	Accessoires	
Dimensions (AxBxC)	380x500x620 mm	Groupe Ravioli poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Puissance du moteur	900 W	Groupe Ravioli dimensions	300x550x370 mm
Capacité du bac de pétrissage	4 Kg	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Production horaire de pâtes	20 Kg	Groupe Tagliatelle dimensions	230x240x110 mm
Largeur de l'abaisse	170 mm	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Groupe Gnocchi dimensions	250x360x465 mm
		Groupe Presse poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinata** (Teigknetter und Ausroller) ist eine Multifunktions-Nudelmaschine für die automatische Herstellung von fein ausgerollten Teigblättern mit spezifischen Einsätzen für die Produktion von Ravioli, Tagliatelle, Gnocchi in verschiedenen Formaten und gepresste Pasta.

PNUOVA hat die Fähigkeit, gleichzeitig Teig zu kneten und auszurollen. Die Funktionsweise ist einfach und praktisch, außerdem kann die Maschine für eine schnelle Reinigung und Wartung vollständig zerlegt werden.

PNUOVA hat eine Außenstruktur aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl und wurde mit neuen Schutzgittern ausgestattet.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

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

3 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplett mit Teigschneider für kurze Nudeln.

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, 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	61 Kg	Zubehör	
Abmessungen (AxBxC)	380x500x620 mm	Ravioligruppe Gewicht/Produktion	17,8 Kg / 20 Kg/h
Motorleistung	900 W	Ravioligruppe Größe	300x550x370 mm
Fassungsvermögen des Knetbeckens	4 Kg	Tagliatellegruppe Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Teigwarenproduktion pro Stunde	20 Kg	Tagliatellegruppe Größe	230x240x110 mm
Breite Teigblatt	170 mm	Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Gnocchiaufsatz Größe	250x360x465 mm
		Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		Pressengruppe Größe	165x310x270 mm



PNUOVA Combinada (Amasadora y Preparadora de masa en hoja) es una máquina multifunción para pastas que produce en modo automático masa en hoja estirada fina y, con específicos grupos acoplados para producir raviolis, tallarines y ñoquis de varias medidas, así como pasta extruída.

PNUOVA tiene la capacidad de amasar y preparar la hoja al mismo tiempo. Su funcionamiento es práctico y sencillo y, además, se puede desmontar completamente, facilitando y agilizando de este modo su limpieza y mantenimiento.

PNUOVA cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable y ha sido equipado con nuevas redes de protección.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos

El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes tipos: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fetuccini anchos) (12mm). A petición, están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm).

2 - Multipasta

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

3 - Grupo Prensa Realiza todo tipo de pasta extruída simplemente sustituyendo sólo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

4 - Grupo para preparar Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en 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 total	61 Kg	Accesorios	
Tamaño (AxBxC)	380x500x620 mm	Grupo raviolis peso/producción	17,8 Kg / 20 Kg/h
Potencia del motor	900 W	Grupo raviolis tamaño	300x550x370 mm
Capacidad de la cubeta amasadora	4 Kg	Grupo corte peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Producción horaria de pasta	20 Kg	Grupo corte tamaño	230x240x110 mm
Ancho de la hoja	170 mm	Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Grupo ñoquis tamaño	250x360x465 mm
		Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 10 Kg/h
		Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm



PNUOVA (Тестомес и Тестораскаточная машина) является комбинированной многофункциональной машиной, которая, в стандартной комплектации, используется для замеса и раскатывания теста. В качестве дополнительных насадок могут быть приобретены приставка для приготовления ravioli, лапши, ньокки различного размера, короткорезанных и длинных макаронных изделий.

PNUOVA может одновременно месить и раскатывать тесто. Она очень лёгкая в эксплуатации и полностью разбирается для очистки и обслуживания.

PNUOVA сделана из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Она отвечает требованиям стандартов безопасности и был оснащён новыми защитными решетками.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и паппарделле (12 mm). Специальные ножи для лапши с шириной 1,5 - 4 - 8 - 24 mm и для лапши с волнистым краем шириной 12 - 18 - 24 mm поставляются по просьбе.

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

3 - Экструдер для приготовления пасты Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

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

Технические данные

вес	61 Kg	Насадки	
габарит (AxBxC)	380x500x620 mm	Насадка для ravioli вес / производительность	17,8 Kg / 20 Kg/h
Установленная мощность	900 W	Насадка для ravioli габарит	300x550x370 mm
Ёмкость тестомеса	4 Kg	Насадка для лапши вес / производительность	9,2 Kg / 18 Kg/h
Производительность макарон (в час)	20 Kg	Насадка для лапши габарит	230x240x110 mm
Ширина листа теста	170 mm	Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg/h
		Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm
		Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 10 Kg/h
		Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm