

# PRESSA PER PASTA

## **F**lorida 110/110 D.V.



FLORIDA 110



FLORIDA 110 D.V.

IMPASTATRICE PRESSA A CICLO CONTINUO PER PASTA LUNGA E CORTA

CONTINUOUS CYCLE PRESSING  
KNEADING MACHINE FOR LONG  
AND SHORT PASTA

PETRISSEUSE PRESSE A CYCLE CONTINU  
POUR PATE LONGUE ET COURTE

KNETMASCHINE PRESSE MIT  
FLIESSARBEITSKREISLAUF FÜR LANGE  
BZW. KURZE TEIGWAREN

**LB**  
*italia*

**FLORIDA 110** - Macchina per pasta fresca, completa di ventilatore per asciugare la pasta ed il coltello elettronico per il taglio, manicotto con raffreddamento ad acqua, ottima produzione di pasta fresca.

**FLORIDA 110 D.V.** - Macchina per pasta fresca con le stesse caratteristiche del modello Florida 110. In più vasca impastatrice doppia a ribaltamento automatico, possibilità di produzione continua.

**FLORIDA 110** - Fresh pasta machine, complete with fan to dry the pasta and with electronic cutting knife, sleeve with water cooling, very good production of fresh pasta.

**FLORIDA 110 D.V.** - Fresh pasta machine with same features of the model Florida 110. Moreover double kneading basin with automatic turnover, possibility of continuous production.

**FLORIDA 110** - Machine à pâte fraîche complète d'un ventilateur à sécher la pâte, d'un couteau électronique pour sa coupe et d'un manchon avec refroidissement par eau; production de pâte fraîche très excellente.

**FLORIDA 110 D.V.** - Machine à pâte fraîche avec les mêmes caractéristiques du modèle Florida 110. En plus elle est complète d'un bac à pétrir double avec basculement automatique; cette machine offre des possibilités de production continue.

**FLORIDA 110** - Frische Nudelmaschine, komplett mit Ventilator fuer Nudelabrocknen und mit elektronischem Schnittmesser, Muffe mit Wasserkuehlung, sehr gute Produktionsleistung von frischer Nudel.

**FLORIDA 110 D.V.** - Frische Nudelmaschine mit den selben Merkmalen des Modelles Florida 110. Ueberdies Doppelknetenwanne mit automatischem Kippen, Moeglichkeit von andauernder Produktionsleistung.

**CARATTERISTICHE TECNICHE • CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
TECHNICAL CHARACTERISTICS • TECHNISCHE DATEN**

	<b>FLORIDA 110</b>	<b>FLORIDA 110 D.V.</b>
Larghezza sfoglia - <i>Sheet of pastry-width</i> Largeur de l' abaisse - <i>Blätterteigbreite</i>	<b>mm. 28</b>	<b>mm. 28</b>
Produzione oraria - <i>Output per hour</i> Production horaire - <i>Stundenleistung</i>	<b>Kg/h. 25</b>	<b>Kg/h. 40</b>
Capacità vasca impastatrice - <i>Kneading machine capacity</i> Capacité du bac à pétrir - <i>Fassungsvermögen der Wanne</i>	<b>Kg. 12</b>	<b>Kg. 12 - 8</b>
Ingombri - <i>Size</i> Volume - <i>Massangabe</i>	<b>cm. 47x91x92</b>	<b>cm. 56x103x93</b>
Peso - <i>Weight</i> Poids - <i>Gewicht</i>	<b>Kg. 135</b>	<b>Kg. 175</b>
Potenza motore - <i>Power motors</i> Puissance moteur - <i>Antriebsleistung</i>	<b>Kw. 1.5</b>	<b>Kw. 1.5-0.5</b>

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno.

*Toutes descriptions et illustration viennent données sans aucun engagement.*

*All explanations and illustrations are supplied without engagement.*

*Die Beschreibung sowie die Abbildungen werden unverbindlich erteilt.*



**LB ITALIA** s.r.l.

20076 MOZZATE (Como) Italy • Via al Corbè,43/45 • Tel. ++39.0331.833872 • Fax ++39.0331.833955

**E-mail: [info@lbitalia.it](mailto:info@lbitalia.it) - Internet: [www.lbitalia.it](http://www.lbitalia.it) - [www.lbitalia.com](http://www.lbitalia.com)**