

MACCHINA PER LA PRODUZIONE DI

Spaghetti **M**accheroni **T**agliatelle **F**usilli

Modello: FLORIDA 50/100



Maquina para produccion de
Spaghetti - Maccheroni - Tagliatelle - Fusilli

Machine usefull to make
Spaghetti - Maccheroni - Tagliatelle - Fusilli

Maquina para a produçao de
Spaghetti - Maccheroni - Tagliatelle - Fusilli

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ЛИСТОВОГО ТЕСТА.



PASTA MACHINES

Macchina costruita interamente in acciaio inox. Basamento in lamiera sagomata completo di aperture per l'accesso ai meccanismi interni. Gruppo estrusore a coclea con testata raffreddata a circolazione d'acqua. Doppia vasca di impasto a motori indipendenti ed alberi miscelatori asportabili. Vasca superiore di pre-impasto rovesciabile manualmente. Gruppo tagliapasta asportabile a motorizzazione indipendente a velocità regolabile. Macchina per la produzione di pasta alimentare fresca e da essiccare. Costruita per la produzione a ciclo continuo; la vasca superiore dà la possibilità di preparare il secondo impasto mentre la macchina trafila il primo. Gli accorgimenti tecnici applicati sulle parti sottoposte a continua pulizia: alberi miscelatori smontabili e forma particolare delle vasche rendono agevole e sicuro l'intervento dell'operatore e garantiscono la massima igienità e favoriscono tutte le operazioni di sanificazione.

DOTAZIONI DI SERIE: - tagliapasta automatico - cilindro di estrusione raffreddato ad acqua.

OPTIONAL: - gruppo refrigeratore per acqua di raffreddamento cilindro estrusore.

Impianto e quadro elettrico, dispositivi di sicurezza, costruiti ed installati secondo le normative CE ed internazionali vigenti.

Máquina totalmente construída en acero inoxidable. Base de láminas con aberturas para tener acceso a los mecanismos internos. Grupo de extracción de rosca sin fin con su extremidad enfriada con circulación de agua. Cuba doble de empastado y para amasar con motores preparo, cuba superior para preparación de la masa inclinable manualmente. Grupo cortador de la masa movido a motor independiente con velocidad regulada. Máquina para producción de pasta alimenticia fresca y seca construída para la producción con ciclo continuado, la cuba superior ofrece la posibilidad de preparar una segunda masa, mientras se realiza extracción de la primera masa. Las instrucciones técnicas son para que la máquina se mantenga limpia, la paleta o manivela mezcladora, removible, la forma particular de las cubas hace fácil y seguro su funcionamiento por el operador de la máquina y garantiza la máxima higiene favoreciendo todas las operaciones de limpieza.

ELEMENTOS PROPIOS: - cortador de masa, cilindro extractor enfriado a agua.

ELEMENTOS OPCIONALES: - grupo enfriado a agua, para el cilindro estrusora instalacion y panel electrico.

Dispositivo de seguridad construído e instalado de acuerdo a las Normas de CE y a las normas vigentes internacionales.

Machine completely built in stainless steel. Base in moulded plate complete with access opening to the internal machinery. Extrusion coclea group with cooled head with water circulation. Double kneading basin with independent engines and mixing removable shafts. Handy overturning upper basin for pre-mixing. Pasta alter group with independent motorization and adjustable speed. Machine for the production of fresh and dried alimentary pasta. Built for the continuous cycle production; the upper basin gives the opportunity of making a second dough while the machine wiredraws the first one. The technical parts installed on the parts which are continuously cleaned; the dismantling mixing shafts and the particular shape of the basins allow an easy and safe intervention of the worker and grant the maximum hygiene and promote all the sanification operations.

SERIES EQUIPMENTS: - automatic pasta cutter - extrusion cylinder cooled by water

OPTIONAL: - refrigerating group for cooling water of extrusion cylinder.

Electrical plant and switch board, safety devices are built and installed according to the running CE and international rules.

Maquina inteiramente construída em aço inox. Base em laminas alinhadas completa de abertura para o acesso aos mecanismos internos. Grupo de extrusão a rosca sem fim com extremidade resfriada a circulação de água. Dupla cuba de empastação com motores independentes e arvore mis turadora removível. Cuba superior de pré impasto inclinável manualmente. Grupo cortador de massa removível a motorização independente e com velocidade regulável. Maquina para a produção de massa alimentar fresca e seca. Costruída para a produção a ciclo contínuo, a cuba superior dá a possibilidade de preparar o segundo impasto enquanto a maquina extrusa o primeiro. As aplicações técnicas são para que a maquina se mantenha limpa: arvore misturadora removível e a forma particular das cubas torna fácil e seguro o funcionamento pelo operador e garantem a máxima higiene favorecendo todas as operações de sanificação.

EQUIPAMENTOS DE SERIE: - cortador de massa - cilindro de extrusão resfriado a água.

OPCIONAIS: - grupo refrigerador para água do cilindro refríador do extrusor.

Instalação e quadro elétrico, dispositivo de segurança, construídos e instalados segundo as normas CE e internacionais vigentes.

CARATTERISTICHE TECNICHE • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL CHARACTERISTICS • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Modello - Modelo Model - Modelo		FLORIDA 50	FLORIDA 100
Ingombri - Dimensiones Size - Dimensões	cm.	160x110x200	160x110x200
Peso - Peso Weight - Peso	Kg.	280	380
Potenza motore - Potência do motor Power motors - Potência do motor	Kw	5.5	5.5
Produzione oraria - Producion horária Output per hour - Produção horária	Kg.	40/50	80/100

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno. Las descripciones son puramente indicativas e sin compromiso.

All explanations and illustrations are supplied without engagement. As descrições e ilustrações são puramente indicativas e sem empenho.



PASTA MACHINES

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

E-mail: info@lbitalia.it - Internet: www.lbitalia.it - www.lbitalia.com