

RV3



www.laparmigiana.com

pratica semplice igienica

practical simple hygienic • pratique simple hygiénique • praktisch einfach hygienisch • es práctica es simple es higienica



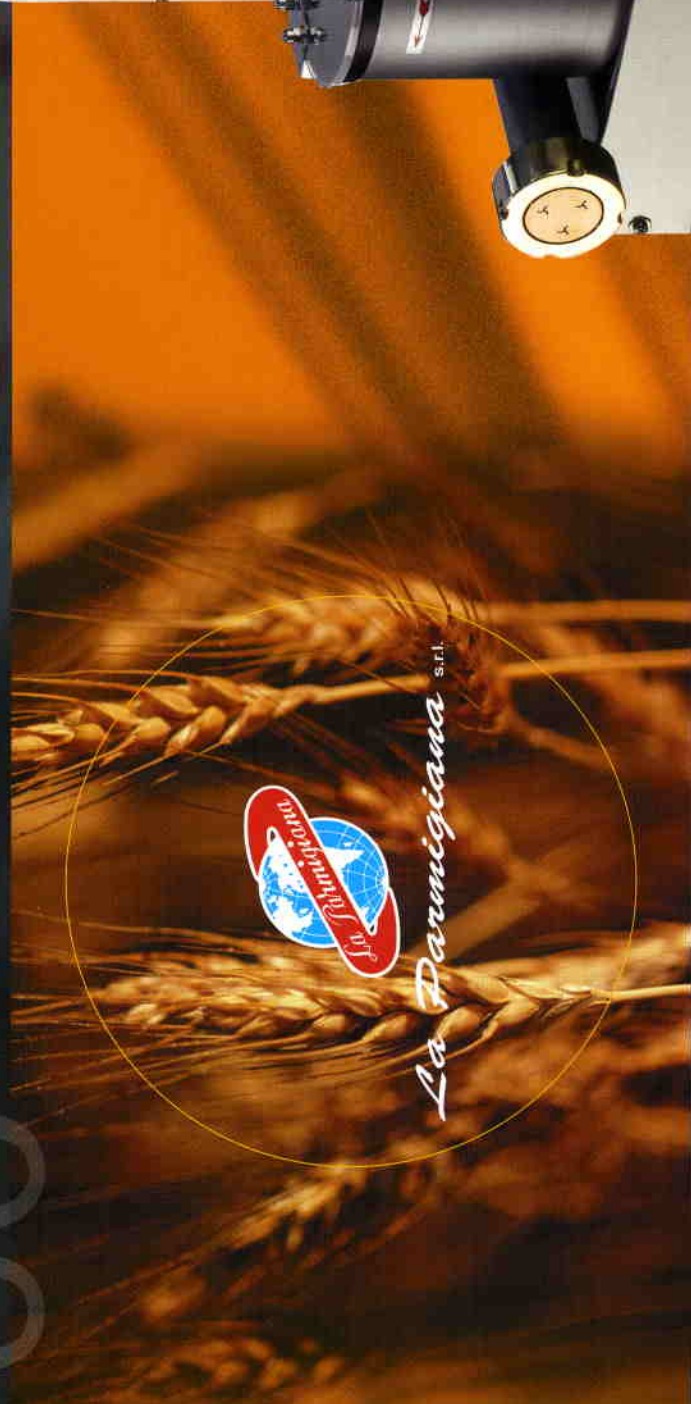
produzione 3-5 Kg/h



La Parmigiana s.r.l.

49

06



La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (ITALY) - Via La Bionda, 33 Tel. (0524) 528688 - 529004 - Fax (0524) 524465

www.laparmigiana.com - e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com



E' PRATICA

- Dimensioni ridotte: adatta a famiglie, agriturismo, ristoranti/alberghi.
- Produce pasta utilizzando: grano tenero, semola e farine speciali (mais, grano saraceno, farina di riso).
- Produce impasti per pane e pizza.

E' SEMPLICE

- Dotata di:
- Vasca impastatrice con capacità di 1,2 Kg di farina (più liquido).
- Selettori di comando di facile utilizzo.
- Sistema di premiscelazione veloce per l'omogeneizzazione del prodotto.
- Sistema di idratazione statica, che consente di ottenere un prodotto di qualità e un notevole risparmio energetico.
- taglio manuale o elettrico "opzionale".

E' IGIENICA

- Dotata di:
- Vasca e canale in acciaio inox.
- Vite in acciaio inox, con trattamento antiaderente.
- Pala impastatrice smontabile.

DOTAZIONI STANDARD

- N.4 trafilatori in bronzo.
- Accessori per lo smontaggio e la pulizia.
- Garanzia di 1 anno



PRACTICAL

- Small size: appropriate for families, agritourism and restaurants/hotels.
- Produces pasta using: soft wheat flour, bran and special flour (corn, buckwheat flour and rice flour).
- Produces dough for bread and pizza.

SIMPLE

- Equipped with:
- Mixing bowl holding 1,2 Kg flour (plus liquid)
- User-friendly command selectors.
- Rapid pre-mixing system for product homogenisation.
- Static hydration system providing a high quality product with considerable energy saving.
- Manual or electric cutting "optional".

HYGIENIC

- Equipped with:
- Stainless steel bowl and channel.
- Stainless steel anti-adherent screws.
- Removable mixing blade.

STANDARD EQUIPMENT

- 4 bronze die.
- Disassembly and cleaning accessories.
- 1-year warranty.



PRATICITE

- De dimensions réduites : idéale pour les familles, pour la restauration, l'hôtellerie ou le tourisme rural.
- Cette machine fabrique sa pâte à partir : de blé tendre, de son et de farines spéciales (maïs, blé sarasin, farine de riz)
- Elle peut préparer des pâtes à pain et à pizza.

SIMPLICITE

- Elle est équipée de :
- Une cuve pétrisseuse dont la capacité est de 1,2 kg de farine (plus liquide).
- Des sélecteurs de fonction faciles à utiliser.
- Un système de prémélange rapide afin de rendre le produit homogène
- Un système d'hydratation statique d'obtenir et un produit de qualité et une économie d'énergie considérable.
- Découpe manuelle ou électrique "optionnel".

HYGIENE

- Cette machine est équipée de :
- Une cuve et un canal en acier inox.
- Des vis en acier inox – traitement anti-adhérent.
- Une pale pétrisseuse démontable.

EQUIPEMENT STANDARD

- 4 filières en bronze.
- Des accessoires pour démonter et nettoyer l'appareil.
- Une garantie d'un an.



PRAKTISCH

- Kompakte Größe: familiengerecht, Ferien auf dem Bauernhof, Restaurants/Unterkünfte.
- Pastaherstellung unter Verwendung von: Weichweizen, Grieß und Spezialmehlen (Mais, Buchweizen, Reismehl).
- Herstellung von Brot- und Pizzateigen.

EINFACH

- Ausgestattet mit:
- Knetmaschine mit einem Fassungsvermögen von 1,2 Kg Mehl (plus Flüssigkeit).
- Leicht zu bedienenden Steuervorrichtungen.
- Schnell-Vormisch-System zur Homogenisierung des Produkts.
- System zur gleichmäßigen Befeuchtung zur Herstellung eines hochwertigen Produkts und deutlicher Energieersparnis.
- Maschinell oder Manuellem Schneiden. "Wahlfrei"

HYGIENISCH

- Ausgestattet mit:
- Edelstahlblech und -rohr.
- Schrauben aus Edelstahl, teflonbeschichtet.
- Abnehmbares Rührwerk.

STANDARDAUSRÜSTUNG

- N.4 Bronzematrizen.
- Zubehör für Zerlegung und Reinigung.



ES PRÁCTICA

- Dimensiones reducidas: apta para las familias, agriturismo, restaurantes y hoteles.
- Produce pasta utilizando: trigo tierno, semola y harinas especiales (maíz, alforfón, harina de arroz).
- Produce masas para pan y pizza.

ES SIMPLE

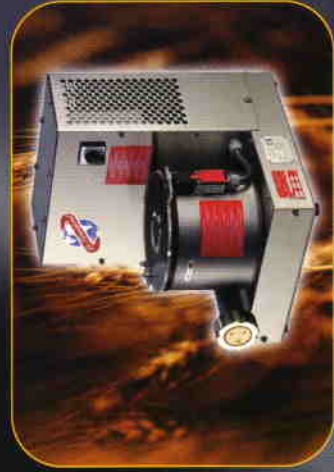
- Equipada con:
- Tina amasadora con una capacidad de 1,2 Kg de harina (más líquido).
- Selectores de mando fáciles de usar.
- Sistema de premezcla rápida para la homogeneización del producto.
- Sistema de hidratación estática que permite obtener un producto de calidad y un notable ahorro energético.
- Corte manual o eléctrico "opcional".

ES HIGIÉNICA

- Equipada con:
- Tina y canal en acero inoxidable.
- Tornillo en acero inoxidable, con tratamiento antiaderente.
- Pala amasadora desmontable.

EQUIPOS ESTÁNDAR

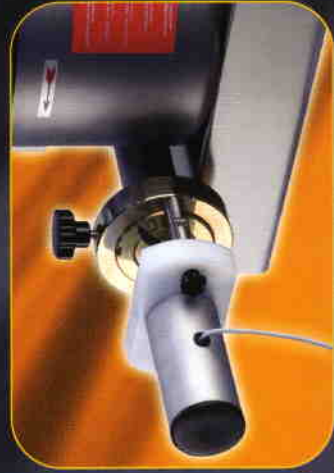
- N.4 trafiladoras en bronce.
- Accesorios para el desmontaje y la limpieza.
- Garantía de 1 año.



produzione 3-5 Kg/h / Hourly production 3-5 Kg/h



abbinamento con raviolatrice manuale RV3 coupled to RM (Semi-automatic ravioli machine)



taglio elettrico / Electric cutting device



taglio manuale / Manual cutting device