



MODELLO D 65 / MODEL D 65
PRODUZIONE ORARIA 45/55 KG. / HOURLY PRODUCTION 45/55 KG.



macchine e impianti per pasta
pasta producing machines and plants



Questo modello della vasta e collaudatissima gamma di macchine de "La Parmigiana" é particolarmente adatto alle esigenze di piccoli pastifici e negozi di pasta fresca. E' dotato di vasca impastatrice indipendente per ottenere un impasto omogeneo con qualsiasi tipo di farina o semola. La capacità della impastatrice permette di alimentare l'estrusore per una produzione continua. Le vasche sono costruite in acciaio inox e l'estrusore é provvisto di raffreddamento ad acqua e coclea in acciaio ad alta resistenza. La pressione di estrusione é studiata per mantenere inalterate le qualità degli ingredienti, e quindi la macchina é particolarmente adatta alla produzione di paste speciali ed all'uovo di elevata qualità. Le parti meccaniche sono esenti da manutenzione e lubrificazione. La macchina é dotata di tagliapasta elettronico per la pasta corta e quadro di comando. A richiesta viene dotata di variatore di velocità per alimentare automaticamente macchine raviolatrici o tortellinatrici.



This model of the time-tested range of "La Parmigiana" pasta machines is particularly suitable for the needs of small factories and fresh pasta shops. It is provided with an independent mixing hopper, which enables to get a homogeneous dough with any flour or semolina type, the capacity of the mixing hopper allows to feed the extruder for a continuous production. The hoppers are made in stainless steel and the extruder is provided with water cooling system and endless screw conveyor made in high resistant steel. The extruding pressure is designed to keep the good quality of the dough ingredients so the model is particularly suitable for the production of high quality pasta and pasta with eggs. The mechanical parts do not need any maintenance or lubrication. The machine is provided with electronic cutter for short pasta and control main board. On request, it can be supplied with speed variation to feed automatically ravioli or tortellini making machines.

OPTIONAL

- Variatore di velocità ad inverter /
Speed variator with inverter
- Alimentatore brevettato / Patented feeder
- Carcassa inox / Frame in stainless steel
- Estrusione verticale con gomito /
Vertical extrusion with elbow



DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA

D. 65

Capacità vasca / Capacity of mixer	15 Kg.
Produzione oraria / Hourly production	45/55 Kg.
Ingombro / Overall dimensions	130 x 80 x 150 cm.
Peso / Weight	300 Kg.
Ø Trafila / Ø Die	116 - 127 mm.
Larg. max sfoglia / Max. width of sheet	32 cm.
Consumo elettrico / Electric motor	2 Kw

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno.
Pictures and technical data are given by the company without obligation.

La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (ITALY) - Via G.B. DELLA CHIESA, 3 - Tel. (0524) 528688 - 529004 - Fax (0524) 524465 - E-Mail. parmigiana@polaris.it