



MACCHINA PER PASTA P17
PASTA MACHINE P17
MACHINE A PÂTES P17
TEIGWARENMASCHINE P17
MÀQUINA PARA MASA FRESCA P17





La P17 è una macchina per pasta fresca ideale per ristoranti, alberghi, comunità, mense, panifici, gastronomia e supermercati; la sua linea gradevole la rende perfetta per l'utilizzo sotto gli occhi dei clienti. Con la semplice sostituzione della trafila consente di realizzare moltissimi formati differenti di pasta di diverse dimensioni. Mediante un'apposita trafila è possibile produrre anche sfoglia per lasagne. Una meccanica semplice e collaudata e un quadro elettronico di comando realizzato secondo le più moderne tecnologie rendono l'utilizzo estremamente semplice e pratico. Al fine di mantenere sempre la macchina in condizione igieniche ottimali, la vasca di impasto, la coclea, il braccio mescolatore e la carrozzeria sono realizzate in acciaio inox AISI 304; la pulizia è inoltre semplificata dall'assenza di fessure in cui si possano fermare residui di pasta. Per la sicurezza dell'operatore, ogni componente potenzialmente pericoloso della macchina è dotato di protezioni a norma di legge.

La dotazione di serie comprende il coltello a regolazione elettronica per realizzare pasta corta tipo fusilli, gnocchetti e maccheroni ed un carrello in acciaio inox a due ripiani.

La macchina può essere facilmente usata assieme alle nostre raviolatrici per produrre ravioli di carne e di magro.



P17 model is a fresh pasta machine suitable for restaurants, hotels, communities, canteens, bakeries and supermarkets; the pleasant look makes it perfect to use under the customer's eyes. It can produce a lot of different shapes and sizes of fresh pasta, like spaghetti, fusilli, bucatini, tagliatelle, maccheroni, gnocchetti, and so on, simply replacing the die. With a special die it can also make pasta sheet for lasagne. A simple and well tested mechanics and a compact electronic panel yield to a very easy and handy usage. In order to keep the machine always in the best hygienic conditions, the mixing hopper, the mixer, the volute and the external body are made in AISI 304 stainless steel.

The absence of grooves where pasta residuals can hide makes cleaning very easy. For user safety, every potentially dangerous part of the machine is protected by safety switches. The standard equipment includes the electronic regulation cutter to make short size pasta (like fusilli, gnocchetti and maccheroni) and a stainless steel trolley.

P17 can easily be used together with our ravioli machines in order to make meat, vegetables or cheese-stuffed ravioli.



La P17 est une machine pour la fabrication de pâtes fraîches, idéale pour les restaurants, auberges, cantines, boulangeries, gastronomie et Supermarchés; son esthétique moderne lui permet d'être utilisée à la vue de la clientèle. Par un simple changement de filière, elle permet la réalisation de nombreuses pâtes de différents modèles et de dimensions diverses. Grâce à une filière spéciale, il est également possible de produire la feuille à lasagne.

Un mécanisme simple et un tableau électronique de commandes, réalisés suivant les techniques les plus modernes, rendent l'utilisation de la machine extrêmement simple et pratique. Afin de maintenir toujours la machine dans des conditions d'hygiène optimales, la cuve de pétrissage, la vis de pousse, le mélangeur et la carrosserie ont été réalisés en acier INOX AISI 304.

La propreté en outre, est simplifiée par l'absence de fissures dans lesquelles peuvent

s'introduire des résidus de pâte. Pour la sécurité de l'opérateur, chaque composant potentiellement dangereux de la machine est doté d'une protection aux normes légales. L'équipement de série comprend le couteau à réglage automatique pour réaliser des pâtes courtes, style fusilli, gnocchetti et macaronis, ainsi qu'un chariot, en acier inox, à 2 étages.

La machine peut être utilisée facilement comme complément pour notre raviolatrice afin de produire raviolis de viande ou de verdure.



Die P17 ist eine Frischteig-Herstellmaschine ideal für Restaurants, Hotels, Gemeinschaften, Kantinen, Bäckereien, Gastronomie und Supermärkte; durch ihre angenehme Linie kann sie vor den Augen der Kunden benutzt werden. Es genügt ein einfaches Auswechseln der Zieh Matrize um die verschiedensten Formen von Nudeln in jeglicher Größe herzustellen. Mittels einer geeigneten Matrize ist es auch möglich Teigstreifen für "Lasagne" zu machen.

Die einfache und kollaudierte Mechanik und eine elektronische laut der modernsten Technologie hergestellte Schalttafel, erlauben einen extrem einfachen und praktischen Gebrauch der Maschine.

Um die Maschine stets im besten hygienischen Zustand zu erhalten, sind die Knetwanne, die Förderschnecke, der Mischarm und der Aufbau aus Edelstahl AISI 304 hergestellt; die Reinigung ist ausserdem durch das Fehlen von Schlitzten, wo sich Teig Reste festsetzen könnten, erleichtert worden.

Für die Sicherheit der Maschinenbediener ist jedes potentiell gefährliche Bestandteil mit einem laut gesetzlichen Normen entsprechenden Schutz ausgerüstet.

Die Serienausstattung besteht aus einem elektronisch reguliertem Messer, um kurze Nudeln wie "Fusilli", "Gnocchetti" und Makkeroni herzustellen.

Die Maschine kann auch leicht zusammen mit unserer Ravioli-Maschine verwendet werden, um Fleisch- oder Magerravioli herzustellen.

Capacità vasca impastatrice (farina + liquido) Mixing hopper capacity (flour + liquid) Capacité du bassin pétrissage (semoule + liquide) Rauminhalt des Knetbeckens (Mehl + Flüssigkeit) Capacidad del recipiente (harina + liquido)	Kg. 7
Produzione oraria (impasto + estrusione) Production per hour (mixing + extrusion) Production horarie (pétrissage + extrusion) Herstellung pro Stunde (Teig + Fliess) Producción horaria (masa + estrujado)	Kg./h 17
Produzione oraria (solo estrusione) Production per hour (extrusion only) Production horarie extrusion) Herstellung pro Stunde (nur Fliess) Producción horaria (solamente estrujado)	Kg./h 30
Dimensioni Dimensions Dimensions Umfang Dimensiones	cm. 36x90x144h
Peso Weight Poids Gewicht Peso	Kg. 120
Motore Motor Moteur Motor Motor	Hp 1
Consumo elettrico Electric consumption Consumation électrique Stromverbrauch Consumo eléctrico	Kw/h 0,8



La P17 es una máquina por la producción pasta fresca ideal para restaurantes, albergos, comunidades, comedores, panaderías, negocios de gastronomías y supermercados; su agradable línea la hace perfecta para ser utilizada bajo los ojos de los clientes. Con la simple sustitución de la matriz, se pueden realizar muchas formas diferentes de pasta de distintas dimensiones. Mediante su justa matriz es posible producir hasta tapas para la lasagna. Una mecánica simple y confiable y un cuadro electrónico de comando realizado según las más modernas tecnologías que hacen su uso extremadamente simple y práctico. Con el fin de mantener siempre la máquina en óptimas condiciones de higiene, el recipiente, el tornillo sin fin, el brazo mezclador y su carrocería son de acero inoxidable AISI 304; la limpieza se simplifica por la ausencia de fisuras en las cuales puedan permanecer residuos de pastas. Para la seguridad de quien la opera cada componente potencialmente peligroso de la máquina es dotado de protecciones. La dotación de series consta de una cuchilla de regulación electrónica para realizar pasta corta tipo: fusilli, gnocchetti y maccheroni, y un contenedor de acero inoxidable. A peddido es disponible un carro en acero inoxidable de dos pisos. La máquina puede ser fácilmente usada junto a la de raviolos para producir raviolos de carne, de verdura, de queso...

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.
Data appearing in this brochure may be modified without prior warning.
Les renseignements de ce dépliant peuvent être changé sans préavis.
Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben Können zu ieder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung variiert werden.



ITALGI

Strada Statale S. Maria, 5/D
16042 CARASCO (GE) - ITALY
Tel. 0185.35.02.06 - Fax 0185.35.05.23
e-mail italgi@italgi.it web site: <http://www.italgi.it>