




P3 - P6 - P12

P3



P6



 **P3, P6 e P12** sono macchine automatiche, di grande affidabilità e adatte alla lavorazione di ogni tipo di farina e semola; sono particolarmente indicate per la produzione di pasta corta e lunga che avviene con il semplice cambio della trafila.

P3, P6 e P12 sono macchine di media produzione, consigliate per ristoranti, agriturismi, pizzerie, gastronomie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca.

Il loro funzionamento è semplice ed efficiente. Hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Sono dotate di pannello comandi e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.

Caratteristiche:

- Vasca impastatrice
- Albero e coclea smontabili per una facile pulizia e manutenzione
- Tagliapasta automatico con variatore di velocità
- Ventilatore
- Carrello su ruote in acciaio INOX (**P6 e P12**)
- Raffreddamento ad acqua (**P6 e P12**)

Per le trafile disponibili vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Accessori

1 - Gruppo Ravioli P3

2 - Gruppo Ravioli P6 e P12

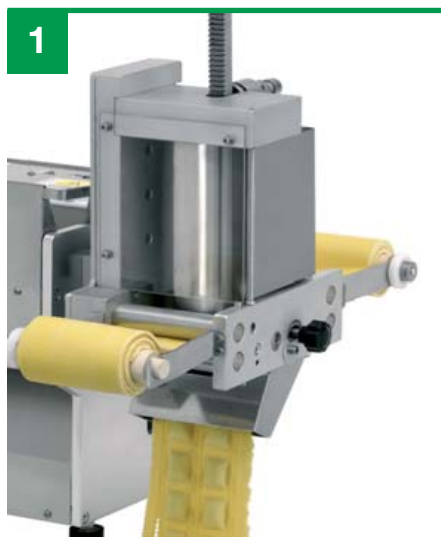
Consentono di preparare dei perfetti ravioli a nastro nei formati disponibili.

3 - Gruppo Gnocchi P3 e P6

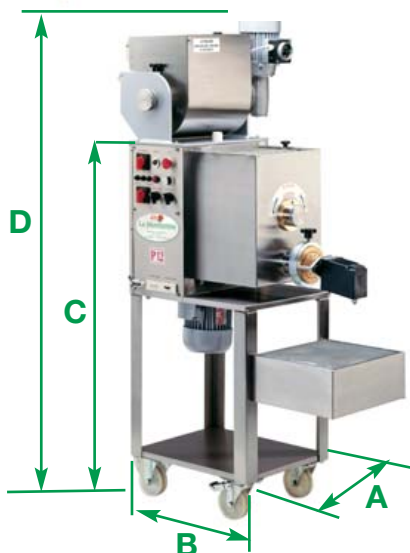
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici P3 - P6- P12



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Dimensioni mm (AxBxD)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice

Produzione pasta

P3

58 Kg

400x510x465

-

550 W

3 Kg

8-10 Kg/h

P6

108 Kg

450x620x1140

-

800 W

6 Kg

15-18 Kg/h

P12

147 Kg

-

580x650x1580

1.500 W

12 Kg

25-35 Kg/h

Accessori

Gruppo ravioli P3 peso

11 Kg

Gruppo ravioli P3 dimensioni

200x450x350 mm

Gruppo ravioli P6 - P12 peso

17,8 Kg

Gruppo ravioli P6 - P12 dimensioni

300x550x370 mm


Gruppo gnocchi P3 - P6 peso

22,2 Kg

Gruppo gnocchi P3 - P6 dimensioni

250x360x465 mm

P3 - P6 - P12

 **P3, P6 and P12** are automatic and very reliable machines, suitable for working with any kind of flour and durum wheat (semolina); they are suitable for long and short pasta shapes production which can be obtained by simply changing the extruding die. **P3, P6 and P12** are machines of medium production, suitable for small restaurants, pizzerias and delicatessen. The operation of these machines is simple and efficient. The machines are made of anodized aluminium in their external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel. They are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Kneading vat
 - Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Fan
 - Stainless steel trolley with wheels (**P6 and P12**)
 - Water cooling (**P6 and P12**)

Accessories


1 - P3 Ravioli Unit - 2 - P6 and P12 Ravioli Unit They carry out the production of perfect ravioli strips in the available shapes.
3 - P3 and P6 Gnocchi Unit

It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

For the complete list of accessories, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Technical Data

	P3	P6	P12	Accessories	
Weight	58 Kg	108 Kg	147 Kg	P3 Ravioli Unit weight	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	P3 Ravioli Unit dimensions	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	P6 - P12 Ravioli Unit weight	17,8 Kg
Motor power	550 W	800 W	1.500 W	P6 - P12 Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	3 Kg	6 Kg	12 Kg	P3 - P6 Gnocchi Unit weight	22,2 Kg
Pasta production	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	P3 - P6 Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm

 **P3, P6 et P12** sont des machines automatiques, très fiables et indiquées pour le travail avec toutes les types de farines et de semoules; ces machines sont destinées à la production de pâtes courtes et longues, seulement en changeant la filière.

P3, P6 et P12 sont des machines de moyenne production, indiquées pour les restaurants, les structures d'agro-tourisme, les pizzerie, les gastronomies et les magasins de vente et de dégustation de pâtes fraîches.

Leur fonctionnement est simple et efficace. Leur structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elles sont équipées par un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
 - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
 - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
 - Ventilateur
 - Chariot sur roues en acier inox (**P6 et P12**)
 - Refroidissement par eau (**P6 et P12**)

Accessories

1 - Groupe Ravioli P3 - 2 - Groupe Ravioli P6 et P12

Ils produisent des parfaits ravioli dans les formats disponibles.

3 - Groupe Gnocchi P3 et P6

Ils produisent les gnocchi de pomme de terre ou de farine en plusieurs formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent être utilisés même sur d'autres machines de notre production. [Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières](#)

Données techniques

	P3	P6	P12	Accessoires	
Poids	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Poids du Groupe Ravioli (P3)	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Dimensions du Groupe Ravioli (P3)	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Poids du groupe Ravioli (P6 - P12)	17,8 Kg
Puissance du moteur	550 W	800 W	1.500 W	Dimensions du groupe Ravioli (P6 - P12)	300x550x370 mm
Capacité du pétrin	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Poids du Groupe Gnocchi (P3-P6)	22,2 Kg
Production de pâtes	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Dimensions du Groupe Gnocchi (P3-P6)	250x360x465 mm

 **P3, P6 und P12** sind automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschinen für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie sind besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten geeignet, die durch einfachen Austausch der Walzen eingestellt werden.

P3, P6 und P12 sind Maschinen für mittlere Produktionsmengen, die für Restaurants, Agrotourismusbetriebe, Pizzerien, Feinkostgeschäfte sowie für den Verkauf und die Verkostung von frischen Teigwaren empfohlen werden.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
 - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
 - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
 - Lüfter
 - Rollenwagen aus Edelstahl (**P6 und P12**)
 - Wasserkühlung (**P6 und P12**)