

PASTA MACHINE D35 2.0

PRESSA PER PASTA D35 2.0



La parmigiana

PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



Technical features

Caratteristiche tecniche

Counter top pasta machine, designed to satisfy needs of restaurants, pizza shops, deli shops, agritourism farms, snack bars, with a high quality pasta production. The machine is provided with a new generation motor with reversal rotation system in case of overvoltage. It has also been equipped with a new grid for easier introduction of liquids. D35 2.0 can be combined with the new semi-automatic ravioli-machine RM17. Supplied with electronic cutting system, higher speed and with fast plug.

Piccola pressa da banco, studiata per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie, gastronomie, aziende agrituristiche e snack bar, ma con produzione di pasta fresca di elevata qualità. La macchina è dotata di un motore di ultima generazione con un sistema di inversione rotazione e blocco in caso di sovratensione. È stata inoltre dotata di una nuova griglia per facilitare l'introduzione dei liquidi e di paratoia in acciaio. La pressa D35 2.0 può essere abbinata alla raviolatrice manuale RM17. La D35 2.0 viene fornita con coltello elettrico più veloce, con innesto rapido.

DIES AVAILABLE IN BRONZE OR TEFLON INSERTS (Ø79-89mm)

TRAFILE DISPONIBILI IN BRONZO O CON INSERTI IN TEFLON (Ø79-89mm)

D35 2.0

TECHNICAL DATA

DIMENSION		310 x 670 x 490h mm
WEIGHT EMPTY		37 Kg
HOPPER CAPACITY (FLOUR)		2,5 Kg
PRODUCTION CAPACITY (REAL)	Depending on shapes	6÷8 kg / h
INSTALLED POWER		0,55 kW
VOLTAGE		230/50/1Ph
TO BE COMBINED WITH RAVIOLI MACHINE:	(OPTIONAL)	RM17



WWW.LAPARMIGIANA.COM



LA PARMIGIANA Srl
43036 FIDENZA (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel +39 0524 528688
Fax +39 0524 524465
laparmigiana@laparmigiana.com
CF & P.IVA: 0192.684.0347

La Parmigiana reserves his right to change this brochure without any previous advice.
La Parmigiana si riserva di modificare il presente catalogo senza preavviso