

PRESSA PER PASTA D45-C 2.0
PASTA MACHINE D45-C 2.0



La parmigiana

PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



Caratteristiche tecniche Technical features

Un sostanziale passo avanti rispetto alla precedente versione per questa macchina dotata ora di un nuovo motore trifase nominale, inverter per la regolazione della velocità di impasto ed estrusione, scheda per controllo di sovra voltaggio. Nuove e più funzionali sono anche la griglia introduzione liquidi ed il sistema porta telai, il quadro elettrico con innesti rapidi sia per il nuovo coltello elettrico che per la ventilazione, il piatto di appoggio accessori sotto la macchina. Nuova pala miscelatrice, più performante. La macchina è in grado di lavorare impasti con semole e farine di grano così come farine di mais, grano saraceno, farina di riso, etc., Semplice, robusta ed affidabile, di facile pulizia, può essere abbinata alla raviolatrice semi-automatica o automatica per la produzione di pasta ripiena.

A substantial step forward compared to the previous version for this machine, which is now equipped with a new nominal three-phase motor, an inverter for adjusting the mixing and extrusion speed and an overvoltage control board. Also new and more functional are the liquid introduction grid and the frame-holding system, the electrical panel with quick couplings for both the new electric knife and the ventilation, and the accessory support plate under the machine. New mixing blade, more functional. The machine is able to process doughs with semolina and wheat flours as well as corn flour, buckwheat flour, rice flour, etc. Simple, robust and reliable, easy to clean, it can be combined with the semi-automatic or automatic ravioli machine for the production of filled pasta.

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

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

D45-C 2.0

DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE – Dimension	540 x 860 x 1210h mm
PESO A VUOTO – Weight empty	110 Kg
CAPACITA' VASCA – Hopper capacity	4 Kg farina - flour
PRODUZIONE – Production capacity	15 Kg / h
ASSORBIMENTO – Installed power	1,1 kW
VOLTAGGIO STANDARD – Voltage	220/50-60/1Ph
COMBINABILE CON LA RAVIOLATRICE: To be combined with:	RM17; PR90 ravioli machines ESS20 DRIER



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