


La Monferrina

# P Nuova

COMBINATA



 **PNUOVA Combinata (Impastatrice e Sfogliatrice)** è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa.

**PNUOVA** ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre è completamente smontabile per una veloce pulizia e manutenzione.

**PNUOVA** ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



# Accessori

## 1 Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm).

Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

## 2 Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 170

## 3 Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafilature in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafilatura in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

## 4 Gruppo Gnocchi

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 PNUOVA Combinata



**Peso**

**Dimensioni (AxBxC)**

**Potenza motore**

Capacità vasca impastatrice

Produzione oraria di pasta

Larghezza sfoglia

61 Kg

380x500x620 mm

900 W

4 Kg

20 Kg

170 mm

## Accessori

**Gruppo ravioli** peso/produzione

**Gruppo ravioli** dimensioni

**Gruppo tagliatelle** peso/produzione

**Gruppo tagliatelle** dimensioni

**Gruppo gnocchi** peso/produzione

**Gruppo gnocchi** dimensioni

**Gruppo pressa** peso/produzione

**Gruppo pressa** dimensioni

17,8 Kg / 20 Kg/h

300x550x370 mm

9,2 Kg / 18 Kg/h

230x240x110 mm


22,2 Kg / 20 Kg/h

250x360x465 mm

14 Kg / 10 Kg/h

165x310x270 mm



 **PNUOVA** machine (Kneading vat and Pasta Sheeter) is a multi-purpose pasta machine which produces automatically a thin fine rolled pasta sheet and, thanks to specific units which can be assembled, produces: ravioli, tagliatelle, gnocchi in various shapes and extruded pasta. **PNUOVA** can knead and sheet pasta at the same time. Its operation is very simple and practical; it can be fully disassembled for a fast cleaning and maintenance. **PNUOVA** is made of anodized aluminium in its external structure and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it respects all accident prevention regulations in force.

### Accessories

**1 - Tagliatelle Unit** The tagliatelle unit produces long pasta in three different sizes: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) and pappardelle (12 mm).

Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm) are available on request.

**2 - Ravioli Unit** It carries out the production of perfect ravioli strips, in various shapes and with different types of soft fillings made of vegetables, cheese, meat and other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 170 wide.


**3 - Press Unit** It carries out the production of all kinds of extruded pasta by simply replacing the extruding die (both bronze and PTFE dies are available: bronze die extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta). It includes a rotating cutting knife for short pasta.

**4 - 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 machines in our production range.

For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.

### Technical Data

<b>Weight</b>	61 Kg	<b>Accessori</b>	
<b>Dimensions (AxBxC)</b>	380x500x620 mm	<b>Ravioli Unit</b> weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
<b>Motor power</b>	900 W	<b>Ravioli Unit</b> dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	4 Kg	<b>Tagliatelle Unit</b> weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Pasta production per hour	20 Kg	<b>Tagliatelle Unit</b> dimensions	230x240x110 mm
Pasta sheet width	170 mm	<b>Gnocchi Unit</b> weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		<b>Gnocchi Unit</b> dimensions	250x360x465 mm
		<b>Press Unit</b> weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		<b>Press Unit</b> dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinée (Pétrisseuse et Laminoir)** est une machine à pâtes “multifonctions” pour produire automatiquement une abaisse très fine et, grâce à des groupes à embrayage, pour produire les ravioli, les tagliatelles et les gnocchi en plusieurs formats et les pâtes extrudées. **PNUOVA** a la capacité de pétrir et de laminier la pâte simultanément. Son fonctionnement est simple et pratique et elle peut être complètement désassemblée pour un nettoyage complet et soigné.

**PNUOVA** est faite en aluminium anodisé en sa structure externe et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

### Accessoires

**1 - Groupe Tagliatelle** Le groupe tagliatelle produit des pâtes longues en trois différents formats: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) et pappardelle (12 mm).

Sur demande, on peut fournir aussi des coupes spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

**2 - Groupe Ravioli** Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en différents formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées en utilisant une abaisse de 170 mm de largeur.


**3 - Groupe Presse** Il permet de produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes). Il est équipé avec un coupe- pâte automatique rotatif pour les pâtes courtes.

**4 - Groupe Gnocchi** Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différents formats, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.

### Données Techniques

<b>Poids</b>	61 Kg	<b>Accessoires</b>	
<b>Dimensions (AxBxC)</b>	380x500x620 mm	<b>Groupe Ravioli</b> poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
<b>Puissance du moteur</b>	900 W	<b>Groupe Ravioli</b> dimensions	300x550x370 mm
Capacité du bac de pétrissage	4 Kg	<b>Groupe Tagliatelle</b> poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Production horaire de pâtes	20 Kg	<b>Groupe Tagliatelle</b> dimensions	230x240x110 mm
Largeur de l'abaisse	170 mm	<b>Groupe Gnocchi</b> poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
		<b>Groupe Gnocchi</b> dimensions	250x360x465 mm
		<b>Groupe Presse</b> poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		<b>Groupe Presse</b> dimensions	165x310x270 mm

 **PNUOVA Combinata** (Teigknetter und Ausroller) ist eine Multifunktions-Nudelmaschine für die automatische Herstellung von fein ausgerollten Teigblättern mit spezifischen Einsätzen für die Produktion von Ravioli, Tagliatelle, Gnocchi in verschiedenen Formaten und gepresste Pasta.

**PNUOVA** hat die Fähigkeit, gleichzeitig Teig zu kneten und auszurollen. Die Funktionsweise ist einfach und praktisch, außerdem kann die Maschine für eine schnelle Reinigung und Wartung vollständig zerlegt werden.

**PNUOVA** hat eine Außenstruktur aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl; sie entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

### Zubehör

**1 - Tagliatellegruppe** Die Tagliatellegruppe stellt lange Nudeln in 3 verschiedenen Formaten her: Tagliolini (2 mm), Tagliatelle (6 mm) und Pappardelle (12 mm). Auf Anfrage sind Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselschnitte (12-18-24 mm) erhältlich.

**2 - Ravioligruppe** Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 170 mm Breite.

**3 - Pressengruppe** Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen raueren Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplett mit Teigschneider für kurze Nudeln.

**4 - Gnocchiaufsatz** Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Matrizen verwiesen.

### Technische Angaben

<b>Gewicht</b>	61 Kg	<b>Zubehör</b>	
<b>Abmessungen (AxBxC)</b>	380x500x620 mm	<b>Ravioligruppe</b> Gewicht/Produktion	17,8 Kg / 20 Kg/h
<b>Motorleistung</b>	900 W	<b>Ravioligruppe</b> Größe	300x550x370 mm
Fassungsvermögen des Knetbeckens	4 Kg	<b>Tagliatellegruppe</b> Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Teigwarenproduktion pro Stunde	20 Kg	<b>Tagliatellegruppe</b> Größe	230x240x110 mm
Breite Teigblatt	170 mm	<b>Gnocchiaufsatz</b> Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
		<b>Gnocchiaufsatz</b> Größe	250x360x465 mm
		<b>Pressengruppe</b> Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		<b>Pressengruppe</b> Größe	165x310x270 mm



**PNUOVA Combinada** (Amasadora y Preparadora de masa en hoja) es una máquina multifunción para pastas que produce en modo automático masa en hoja estirada fina y, con específicos grupos acoplados para producir raviolis, tallarines y ñoquis de varias medidas, así como pasta extruída.

**PNUOVA** tiene la capacidad de amasar y preparar la hoja al mismo tiempo. Su funcionamiento es práctico y sencillo y, además, se puede desmontar completamente, facilitando y agilizando de este modo su limpieza y mantenimiento.

**PNUOVA** cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; cumple conformidad con las vigentes normas sobre prevención de riesgos laborales.

### Accesorios

#### 1 - Grupo Tallarines anchos

El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes tipos: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fetcucini anchos) (12mm). A petición, están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm).

#### 2 - Grupo para preparar Raviolis

Permite preparar raviolis perfectos, en cintas, de varios tamaños con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 170 mm de ancho.

#### 3 - Grupo Prensa

Realiza todo tipo de pasta extruída simplemente sustituyendo sólo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE para una pasta más brillante y transparente). Lleva cuchillo giratorio para cortar la pasta, especial para las pastas cortas.

#### 4 - Grupo para preparar Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico.

Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

Para ver la gama completa de los accesorios, Consúltese el catálogo Moldes & Trefiladoras.

### Datos Técnicos

<b>Peso total</b>	61 Kg	<b>Accesorios</b>	
<b>Tamaño (AxBxC)</b>	380x500x620 mm	<b>Grupo raviolis</b> peso/producción	17,8 Kg / 20 Kg/h
<b>Potencia del motor</b>	900 W	<b>Grupo raviolis</b> tamaño	300x550x370 mm
Capacidad de la cubeta amasadora	4 Kg	<b>Grupo corte</b> peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Producción horaria de pasta	20 Kg	<b>Grupo corte</b> tamaño	230x240x110 mm
Ancho de la hoja	170 mm	<b>Grupo ñoquis</b> peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
		<b>Grupo ñoquis</b> tamaño	250x360x465 mm
		<b>Grupo prensa</b> peso/producción	14 Kg / 10 Kg/h
		<b>Grupo prensa</b> tamaño	165x310x270 mm



**PNUOVA** (Тестомес и Тестораскаточная машина) является комбинированной многофункциональной машиной, которая, в стандартной комплектации, используется для замеса и раскатывания теста. В качестве дополнительных насадок могут быть приобретены приставка для приготовления ravioli, лапши, ньокки различного размера, короткорезанных и длинных макаронных изделий.

**PNUOVA** может одновременно месить и раскатывать тесто. Она очень лёгкая в эксплуатации и полностью разбирается для очистки и обслуживания.

**PNUOVA** сделана из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

### Насадки

**1- Насадка для приготовления лапши** Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и паппарделле (12 mm). Специальные ножи для лапши с шириной 1,5 - 4 - 8 - 24 mm и для лапши с волнистым краем шириной 12 - 18 - 24 mm поставляются по просьбе.

**2 - Насадка для приготовления ravioli** Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата и с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 170

**3 - Экструдер для приготовления пасты** Производит все виды экструдированных макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью). В комплект входит нож для автоматического обрезания короткорезанных макаронных изделий.

**4 - Насадка для приготовления «ньоки»** Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»

### Технические данные

<b>вес</b>	61 Kg	<b>Насадки</b>	
<b>габарит (AxBxC)</b>	380x500x620 mm	<b>Насадка</b> для ravioli вес / производительность	17,8 Kg / 20 Kg/h
<b>Установленная мощность</b>	900 W	<b>Насадка</b> для ravioli габарит	300x550x370 mm
Ёмкость тестомеса	4 Kg	<b>Насадка</b> для лапши вес / производительность	9,2 Kg / 18 Kg/h
Производительность макарон (в час)	20 Kg	<b>Насадка</b> для лапши габарит	230x240x110 mm
Ширина листа теста	170 mm	<b>Насадка</b> для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg/h
		<b>Насадка</b> для ньокки габарит	250x360x465 mm
		<b>Экструдер</b> для макарон вес / производительность	14 Kg / 10 Kg/h
		<b>Экструдер</b> для макарон габарит	165x310x270 mm