



Bottene

*Macchine per pasta fresca
Pasta-machines - Machines à pâtes
Nudelmaschinen - Máquinas pastas*

PM 96

PM 96 una macchina robusta e di semplice uso con la quale si possono fare svariati tipi di pasta fresca utilizzando qualsiasi tipo di farina: grano tenero, semola, integrale ecc...

È possibile produrre pasta con o senza uova, pasta colorata: rossa con pomodoro, verde con spinaci, marrone con cacao ecc...

È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere e con una spesa contenuta offrire al cliente un prodotto particolarmente buono e personalizzato.

La macchina è costruita con materiali di alta qualità e completa di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle normative vigenti CE.

Miscelatore e coclea facilmente estraibili per la pulizia.

Ogni macchina è corredata di 4 trafilè standard, sistema di taglio per pasta corta, carrello con ventilatore, tubo di estrusione con raffreddamento.

A richiesta: vari tipi di trafilè.



PM 96



PM96 is a strong pasta machine practical and simple to use.

It is possible to produce various type of fresh pasta with any type of flour, with or without eggs and even coloured pasta: red with tomato, green with spinach, brown with cocoa etc. It is economic because it allows you to dose with pleasure the ingredients and you can offer the very high quality of fresh pasta at the same cost of normal dry pasta.

Construction of PM96 is of highest quality materials, complying with all safety standards **CE**. Auger and mixer removable for an easy cleaning.

Each machine comes complete with 4 standard dies, cutter system for short pasta, stand with fan water cooling sleeve.

Accessories: many type of dies are available



PM96 est une machine professionnelle d'emploi pratique et simple.

On peut produire plusieurs type de pâte avec tout type de farine, avec ou sans oeuf, et même colorée: rouge à la tomate, verte aux épinards, marron au cacao etc...

Elle est économique car vous pouvez doser les ingrédients à plaisir offrant à vos clients la pâte aux oeufs au même prix que la pâte sans oeufs.

Arbre de mixage et vis transporteuse démontables pour le nettoyage.

La machine est fournie avec 4 filières standard, découpage électronique pour pâte courte, table avec ventilateur, manchon avec refroidissement par l'eau.

Cette machine est construite avec des matériaux de haute qualité, elle est équipée de tous les dispositifs de sécurité exigés selon la normative **CE**.

A la demande plusieurs types de filières.



PM96 ist eine stabile und leistungsfähige Maschine mit der man

verschiedene Sorten von frischen Nudeln produzieren kann, mit jeder Art Mehl: Weizenmehl, Grieß, Vollkorn, usw.

Es ist möglich Nudeln mit oder ohne Eier in verschiedenen Farben zu produzieren: rot mit Tomaten, grün mit Spinat, braun mit Kakao, usw.

Die Produktion ist ökonomisch, da es möglich ist die Zutaten nach Wunsch zu dosieren, und mit geringen Kosten dem Kunden eine sehr gute und nach persönlichem Geschmack zubereitete Ware anzubieten.

Die Maschine ist mit hochwertigen Materialien und nach allen Sicherheitsnormen der **EU** hergestellt. Das einfache Herausnehmen von Mischarm und Presswelle ermöglicht eine einfache Reinigung.

Jede Maschine wird mit 4 Matrizen, mit einer Abschneidevorrichtung für Kurznudeln, sowie mit einem Fahrgestell mit Ventilator und Extrusionskühlsystem geliefert.

Eine große Auswahl von Matrizen ist vorhanden und gegen Extrabestellung lieferbar.



PM96 es una maquina muy robusta y de simples utilizaciòn, con la qual

se pueden hacer diferentes tipos de fideos frescos, con harinas de variados tipos: trigo, semolina, integral, etc.

Es posible producir fideos con o sin huevos y en diversos colores: rojo con tomates, verde con espinacas, marron con cacao, etc.

La producción es muy economica una vez que es posible utilizar ingredientes variados según el costo, y ofrecer al cliente un producto personalizado de excelente sabor.

La maquina es construida con materiales de excelente calidad y en conformidad con todas las normas de seguridad de la **CE**.

Mezcladora y la coclea pueden ser retirados para limpieza con gran facilidad.

Cada maquina sera entregada con 4 hilieras estandard, sistema de corte para pastas cortas, carro con ventilador y sistema de enfriamiento de extrusión.

Hay grán variedad de matrices que pueden ser solicitadas como opciones.

MOD. PM 96: DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

Capacità vasca - Mixer capacity - Capacité pétrisseuse - Fazzungsvermögen - Capacidad empastadora	Kg 8	farina/ flour/farine/ mehl/harina
Produzione pasta - Pasta output - Production pâte - Leistung - Salida	Kg/h - Kg/Std.	25/30
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Masse - Dimensiones	cm	50 x 72 x 135 h
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	Kg	140
Motore - Motor - Moteur - Elektromotor - Motor	kW	1.5



CUISINEQUIP - 4 Trafford Road Reading Berkshire RG1 8JS
Telephone: 0 118 957 1344 - Email: info@cuisinequip.com
www.cuisinequip.com