


Cilindro



 Il **CILINDRO 420** mm (larghezza rulli) è adatto a sfogliare la pasta e l'impasto della pizza depositandolo direttamente nella teglia.

Il **CILINDRO 170** mm e il **CILINDRO 340** mm (larghezza rulli) sono macchine veloci e pratiche, adatte a sfogliare la pasta in diversi spessori, anche finissimi.

I **CILINDRO** sono disponibili anche con vasca impastatrice.

Tutte le macchine hanno la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; includono tasto di sicurezza, spia di accensione e sono conformi alle normative antinfortunistiche vigenti.

340



170



Accessori

1 Gruppo Tagliatelle mm170/mm340

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 trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente). Completo di coltello taglia-pasta 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*.

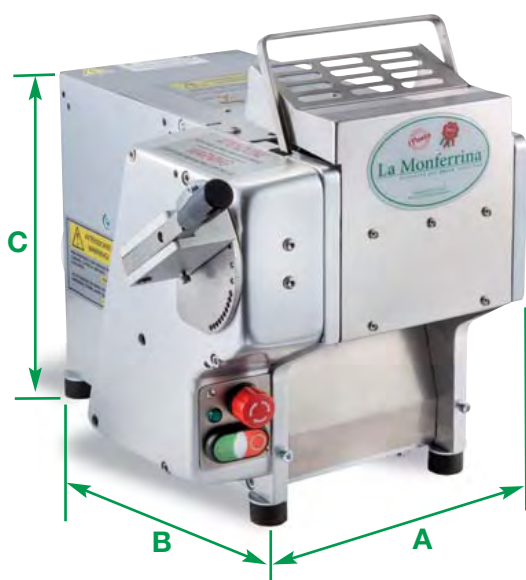
L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

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

*Non è abbinabile a CILINDRO 340 e CILINDRO 420 con vasca impastatrice.



Dati Tecnici CILINDRO



Peso CILINDRO 170
Dimensioni CILINDRO 170 (AxBxC)
Peso CILINDRO 340
Dimensioni CILINDRO 340 (AxBxC)
Peso CILINDRO 420
Dimensioni CILINDRO 420 (AxBxC)
Potenza motore CILINDRO 170/340
Potenza motore CILINDRO 420

50 Kg
 380x500x420 mm
 77,4 Kg
 550x330x470 mm
 106 Kg
 630x330x470 mm
 900 W
 1100 W

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
 280x560x300 mm
 9,2 Kg / 18 Kg/h
 240x245x115 mm
 22,2 Kg / 20 Kg/h
 210x330x525 mm
 14 Kg / 10 Kg/h
 165x310x270 mm

Cilindro



CILINDRO 420 is a pasta sheeter with rollers 420 mm wide. It carries out pasta (and pizza dough) sheeting operations by laying down the sheet directly into the baking-pan.

CILINDRO 170 (170 mm rollers' width) and **CILINDRO 340** (340 mm rollers' width) are fast and practical pasta sheeters that can sheet pasta in different thicknesses, even very thin ones. Pasta sheeters are also available with the kneading vat.

All 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 include a safety button and a switch light; they respect all accident prevention regulations in force.

Accessories

1 - Tagliatelle Unit mm170/mm340 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.

* it cannot be assembled with CILINDRO 340 and CILINDRO 420 with the kneading vat

Technical Data

CILINDRO 170 weight	50 Kg	Accessories	
CILINDRO 170 dimensions (AxBxC)	380x500x420 mm	Ravioli Unit weight / production	17,8 Kg / 20 Kg/h
CILINDRO 340 weight	77,4 Kg	Ravioli Unit dimensions	280x560x300 mm
CILINDRO 340 dimensions (AxBxC)	550x330x470 mm	Tagliatelle Unit weight / production	9,2 Kg / 18 Kg/h
CILINDRO 420 weight	106 Kg	Tagliatelle Unit dimensions	240x245x115 mm
CILINDRO 420 dimensions (AxBxC)	630x330x470 mm	Gnocchi Unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg/h
Motor power CILINDRO 170/340	900 W	Gnocchi Unit dimensions	210x330x525 mm
Motor power CILINDRO 420	1100 W	Press Unit weight / production	14 Kg / 10 Kg/h
		Press Unit dimensions	165x310x270 mm



Le **CYLINDRE 420** mm (largeur des rouleaux) est une machine apte à laminer la pâte (pour pizza aussi) à épaisseur réglable.

Le **CYLINDRE 170** mm et le **CYLINDRE 340** mm (largeur des rouleaux) sont des machines pratiques et qui travaillent rapidement, indiquées pour laminer la pâte en différents épaisseurs, même très fins.

Les **CYLINDRE** peuvent être fournis avec le bac de pétrissage. Toutes les machines ont une structure externe faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elles sont équipées avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe Tagliatelle mm170/mm340 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 plusieurs formats et avec des farces souples de légumes, de fromage, de viande ou variées, en utilisant une abaisse ayant une largeur de 170 mm.

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 plusieurs 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.

* Ce groupe ne peut pas être combiné avec les CYLINDRES 340 et 420 avec le bac de pétrissage.

Données Techniques

Poids du CILINDRO 170	50 Kg	Accessories	
Dimensions du CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Groupe Ravioli poids/production	17,8 Kg / 20 Kg/h
Poids du CILINDRO 340	77,4 Kg	Groupe Ravioli dimensions	280x560x300 mm
Dimensions du CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Groupe Tagliatelle poids/production	9,2 Kg / 18 Kg/h
Poids du CILINDRO 420	106 Kg	Groupe Tagliatelle dimensions	240x245x115 mm
Dimensions du CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Groupe Gnocchi poids/production	22,2 Kg / 20 Kg/h
Puissance du moteur CILINDRO 170/340	900 W	Groupe Gnocchi dimensions	210x330x525 mm
Puissance du moteur CILINDRO 420	1100 W	Groupe Presse poids/production	14 Kg / 10 Kg/h
		Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm



Die Walze **CILINDRO 420** mm (Walzenbreite) ist dafür bestimmt, Pasta- und Pizzateig auszurollen und ihn direkt auf dem Backblech abzulegen. Die Modelle **CILINDRO 170** mm und **CILINDRO 340** mm (Walzenbreite) sind schnelle, praktische Maschinen für das Ausrollen des Teigs in verschiedenen Dicken, auch hauchdünn.

Alle Walzen sind auch mit Knetbecken erhältlich. Die äußere Struktur besteht bei allen Maschinen aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfassen eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Tagliatellegruppe mm170/mm340 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 gepresster 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).

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Größen, 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.

*Nicht kombinierbar mit CILINDRO 340 und CILINDRO 420 mit Knetbecken.

Technische Angaben

Gewicht CILINDRO 170	50 Kg	Zubehör	
Abmessungen CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Ravioligruppe Gewicht/Produktion	17,8 Kg / 20 Kg/h
Gewicht CILINDRO 340	77,4 Kg	Ravioligruppe Größe	280x560x300 mm
Abmessungen CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Tagliatellegruppe Gewicht/Produktion	9,2 Kg / 18 Kg/h
Gewicht Cilindro 420	106 Kg	Tagliatellegruppe Größe	240x245x115 mm
Abmessungen CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg/h
Motorleistung CILINDRO 170/340	900 W	Gnocchiaufsatz Größe	210x330x525 mm
Motorleistung CILINDRO 420	1100 W	Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 10 Kg/h
		Pressengruppe Größe	165x310x270 mm



El **CILINDRO 420** mm (ancho de los rodillos) es idóneo para la masa en hoja y la masa de la pizza, depositándola directamente en la cazuela. El **CILINDRO 170** mm y el **CILINDRO 340** mm (ancho de los rodillos) son máquinas rápidas y prácticas, ideales para preparar la pasta en varios espesores, incluso muy finos.

Los **CILINDRO** también están disponibles con cubeta amasadora. Todas las máquinas tienen la estructura exterior de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa de acero inoxidable; incluyen botón de seguridad, testigo de encendido y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de accidentes laborales.

Accesorios

1 - Grupo Tallarines anchos mm170/mm340 El grupo de tallarines anchos produce pasta larga de 3 diferentes medidas: tallarines (2mm), tallarines anchos (6mm) y pappardelle (fettuccini anchos) (12mm). A petición, también están disponibles cortes de medida especial (1,5-4-8-24mm) y cortes festoneados (12-18-24mm).

2 - Grupo Raviolis Permite preparar raviolis perfectos en cintas, de varios tamaños y 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 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 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. *No es acoplable a la CILINDRO 340 y CILINDRO 420 con cubeta amasadora.

Datos Técnicos

Peso CILINDRO 170	50 Kg	Accesorios	
Tamaño CILINDRO 170 (AxBxC)	380x500x420 mm	Grupo raviolis peso/producción	17,8 Kg / 20 Kg/h
Peso CILINDRO 340	77,4 Kg	Grupo raviolis tamaño	280x560x300 mm
Tamaño CILINDRO 340 (AxBxC)	550x330x470 mm	Grupo corte peso/producción	9,2 Kg / 18 Kg/h
Peso CILINDRO 420	106 Kg	Grupo corte tamaño	240x245x115 mm
Tamaño CILINDRO 420 (AxBxC)	630x330x470 mm	Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg/h
Potencia del motor CILINDRO 170/340	900 W	Grupo ñoquis tamaño	210x330x525 mm
Potencia del motor CILINDRO 420	1100 W	Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 10 Kg/h
		Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm



CILINDRO 420 является тестораскаточной машиной с валиками шириной мм 420 . Она раскатывает тесто для пасты и для пиццы. **CILINDRO 170** (с валиками шириной мм 170) и **CILINDRO 340** (с валиками шириной мм 340) являются надёжными тестораскаточными машинами для производства лист теста различной толщины.

Данные тестораскаточные машины поставляются также с тестомесом.

Все машины сделаны из анодированного алюминия , а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали. Они снабжены аварийной кнопкой и индикатором включения и отвечают требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1- Насадка для приготовления лапши mm170/mm340 Производит лапши трёх различных формата: тальолини (2 mm), тальателле (6 mm) и пappарделле (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 пастобразной 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»

* данная насадка не может быть использована на Cilindro 340 и Cilindro 420 с тестомесом

Технические данные

CILINDRO 170 вес	50 Kg	Насадки	
CILINDRO 170 габарит (AxBxC)	380x500x420 mm	Насадка для ravioli вес / производительность	17,8 Kg / 20 Kg/h
CILINDRO 340 вес	77,4 Kg	Насадка для ravioli габарит	280x560x300 mm
CILINDRO 340 габарит (AxBxC)	550x330x470 mm	Насадка для лапши вес / производительность	9,2 Kg / 18 Kg/h
CILINDRO 420 вес	106 Kg	Насадка для лапши габарит	240x245x115 mm
CILINDRO 420 габарит (AxBxC)	630x330x470 mm	Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg/h
Установленная мощность 170/340	900 W	Насадка для ньокки габарит	210x330x525 mm
Установленная мощность 420	1100 W	Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 10 Kg/h
		Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm