

Nina



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>

Accessori

1 Gruppo Impastatrice

Completamente smontabile per una completa ed accurata pulizia.

2 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.

3 Tagli aggiuntivi

Per produrre altri tipi di pasta lunga: tagli dritti (da 1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (da 12-18-24 mm).

4 Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

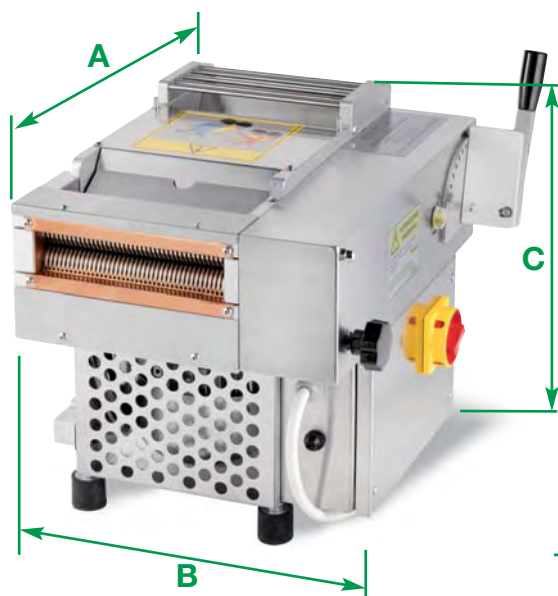
5 Gruppo Ravioli

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 100



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

Dati Tecnici NINA



Peso NINA 170

Peso NINA 250

Dimensioni NINA 170 (AxBxC)

Dimensioni NINA 250 (AxBxC)

Potenza motore

36,6 Kg

46,4 Kg

380x390x380 mm

450x390x380 mm

750 W

Accessori

Impastatrice capacità vasca

Impastatrice peso vasca

Impastatrice dimensioni

Gruppo pressa peso/produzione

Gruppo pressa dimensioni

Gruppo ravioli peso/produzione

Gruppo ravioli dimensioni

Gruppo gnocchi peso/produzione

Gruppo gnocchi dimensioni

3 Kg

4,6 Kg

250x200x250mm

14 Kg / 6 Kg

165x310x270 mm

11 Kg / 10 Kg

200x450x350 mm

22,2 Kg / 20 Kg

250x360x465 mm

Nina



NINA is a compact all in one "counter top" machine, ready to be used and simple to be operated; it produces pasta sheet with a variable thickness and tagliatelle having two different widths : 2 and 6 mm.

NINA is available in two models: 170 and 250. They are characterised by the width of the two pasta sheets which can be obtained (170 mm and 250 mm).

NINA is a very versatile machine because it can be combined with a whole range of accessories (on request) which make it become a complete pasta machine. Its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; it includes a safety button and a switch light. The **NINA** have been equipped with new protection grids.

Accessories

1 - Kneading Unit It can be fully disassembled for a thorough and accurate cleaning.

2 - 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.

3 - Special Cutting Units - Special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and also with jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm). Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range

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.

5 - Ravioli Unit It carries out the production of perfect ravioli strips, in different shapes and with different kinds of soft fillings made of vegetables, cheese, meat or other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 100 wide.

Technical Data

		Accessories	
NINA 170 weight	36,6 Kg	Kneading unit capacity	3 Kg
NINA 250 weight	46,4 Kg	Kneading unit weight	4,6 Kg
NINA 170 dimensions (AxBxC)	380x390x380 mm	Kneading unit dimensions	250x200x250mm
NINA 250 dimensions (AxBxC)	450x390x380 mm	Press Unit weight / production	14 Kg / 6 Kg
Motor power	750 W	Press Unit dimensions	165x310x270 mm
		Ravioli unit weight / production	11 Kg / 10 Kg
		Ravioli unit dimensions	200x450x350 mm
		Gnocchi unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchi unit dimensions	250x360x465 mm



NINA est une machine de comptoir compacte, prête à être utilisée et simple comme opérativité. Elle permet de produire des abaisses avec une épaisseur réglable et des tagliatelles en deux différentes largeurs : 2 mm et 6 mm

NINA est disponible en deux modèles: **170** et **250**, caractérisés par la différente largeur de l'abaisse (mm 170 et mm 250).

NINA est une machine très éclectique. Elle peut être assemblée avec une liste d'accessoires (sur demande) qui la font devenir une vraie machine à pâtes complète. Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage.

Les **NINA** ont été équipés de nouvelles grilles de protection.

Accessoires

1 - Groupe de Pétrissage Il peut être complètement désassemblé pour un nettoyage complet et soigné.

2 - 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.

3 - Coupes spéciales - Coupe de mesures spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm). L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

4 - Groupe Gnocchi Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différentes dimensions, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards.

5 - 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 mm 100 de largeur.

Données Techniques

		Accessories	
Poids de NINA 170	36,6 Kg	Capacité du groupe de pétrissage	3 Kg
Poids de NINA 250	46,4 Kg	Poids du groupe de pétrissage	4,6 Kg
Dimensions de NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Dimensions du groupe de pétrissage	250x200x250mm
Dimensions de NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Groupe Presse poids/production	14 Kg / 6 Kg
Puissance du moteur	750 W	Groupe Presse dimensions	165x310x270 mm
		Poids/production du groupe Ravioli	11 Kg / 10 Kg
		Dimensions du groupe Ravioli	200x450x350 mm
		Poids/production du groupe Gnocchi	22,2 Kg / 20 Kg
		Dimensions du groupe Gnocchi	250x360x465 mm



NINA ist eine betriebsbereite, bedienerfreundliche Tischmaschine, mit der in einem einzigen Block Teigplatten mit einstellbarer Dicke und Tagliatelle in zwei verschiedenen Breiten - 2 und 6 mm - hergestellt werden können.

NINA ist in zwei Modellen erhältlich: 170 und 250, die sich in der Breite der Teigplatte unterscheiden (170 und 250 mm).

NINA ist vielseitig, weil sie mit einer Reihe von Zubehör (auf Anfrage) kombiniert werden kann, mit dem sie zu einer wirklich umfassenden Pastamaschine wird. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl.

Die **NINA** wurde mit neuen Schutzgittern ausgestattet.

Zubehör

1 - Gruppe Knetmaschine Komplette ausbaubar für eine vollständige, gründliche Reinigung.

2 - Pressengruppe Stellt jede Art gepresste Pasta her, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteil und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig). Komplette mit Teigschneider für kurze Nudeln

3 - Sondergrößen **NINA** kann auf Anfrage mit Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselstreifen (12-18-24 mm) ausgestattet werden. Alle Zubehöerteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen

aus unserem Sortiment verwendet werden.

4 - Gnocchiaufsatz Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat.

5 - Ravioligruppe Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 100 mm Breite.

Technische Angaben

		Zubehör	
Gewicht NINA 170	36,6 Kg	Teigkneteter Füllmenge Schüssel	3 Kg
Gewicht NINA 250	46,4 Kg	Teigkneteter Gewicht Schüssel	4,6 Kg
Abmessungen NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Teigkneteter Abmessungen	250x200x250mm
Abmessungen NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Pressengruppe Gewicht/Produktion	14 Kg / 6 Kg
Motorleistung	750 W	Pressengruppe Größe	165x310x270 mm
		Ravioligruppe Gewicht/Produktion	11 Kg / 10 Kg
		Ravioligruppe Abmessungen	200x450x350 mm
		Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchiaufsatz Abmessungen	250x360x465 mm



NINA es una máquina de banco, lista para su uso y muy fácil de utilizar que, formada por un cuerpo sólo, permite producir masa en hojas de espesor regulable y tallarines de dos diferentes anchuras: 2 y 6 mm. **NINA** está disponible en dos modelos: 170 y 250 caracterizados por las dos anchuras de la hoja que se pueden obtener (170 y 250 mm).

NINA es versátil porque se le puede acoplar toda una serie de accesorios (a petición) que la vuelven una auténtica y completa máquina para la pasta. Cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable; también cuenta con botón de seguridad y testigo de encendido.

Los **NINA** han sido equipados con nuevas redes de protección.

Accesorios

1 - Grupo Amasadora Completamente desmontable para permitir una completa y cuidadosa limpieza.

2 - Grupo Prensa Realiza todo tipo de pasta extruida 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.

3 - Cortes especiales - Para preparar cortes de medida especial (1,5-4-8-24 mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm). El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción.

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.

5 - 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 100 mm de ancho.

Datos Técnicos

		Accesorios	
Peso NINA 170	36,6 Kg	Amasadora capacidad de la cubeta	3 Kg
Peso NINA 250	46,4 Kg	Amasadora peso de la cubeta	4,6 Kg
Tamaño NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Amasadora tamaño	250x200x250mm
Tamaño NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Grupo prensa peso/producción	14 Kg / 6 Kg
Potencia del motor	750 W	Grupo prensa tamaño	165x310x270 mm
		Grupo raviolis peso/producción	11 Kg / 10 Kg
		Grupo raviolis tamaño	200x450x350 mm
		Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg
		Grupo ñoquis tamaño	250x360x465 mm



NINA - настольная многофункциональная машина, лёгкая в эксплуатации, которая в стандартной комплектации может раскатывать теста и нарезать лапшу с шириной 2 мм и 6 мм

NINA предлагается в двух вариантах : 170 и 250 Они отличаются шириной листа раскаточного теста (170 мм и 250 мм)

NINA является многофункциональной машиной, потому что может комплектоваться разными насадками (по просьбе) Она имеет структуру из анодированного алюминия , а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения.

NINA были оснащены новыми защитными сетками.

Насадки

1 - Насадка для приготовления теста Полностью разбирается для очистки

2 - 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.

3 - Специальные резки лапши - По просьбе, Nina может быть оснащена ножом для нарезки лапши специальных размеров (1,5-4-8-24 мм) и лапши с волнистым краем (12-18-24 мм) Некоторые насадки используются также на других машинах нашего

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.

5 - Насадка для приготовления ravioli

Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата, с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 100

Технические данные

		Насадки	
NINA 170 вес	36,6 Kg	Ёмкость тестомеса	3 Kg
NINA 250 вес	46,4 Kg	Вес тестомеса	4,6 Kg
NINA 170 габарит (AxBxC)	380x390x380 mm	Габарит тестомеса	250x200x250mm
NINA 250 габарит (AxBxC)	450x390x380 mm	Экструдер для макарон вес / производительность	14 Kg / 6 Kg
Установленная мощность	750 W	Экструдер для макарон габарит	165x310x270 mm
		Насадка для ravioli вес / производительность	11 Kg / 10 Kg
		Насадка для ravioli габарит	200x450x350 mm
		Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg
		Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курган (3522)50-90-47
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Пермь (342)205-81-47
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саранск (8342)22-96-24
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35
 Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>