

P3

P3-P6-P12



P12



P6



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 Ravioli P3

2 Multipasta P6 e P12

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diverso taglio e formati con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti.

3 Gruppo Gnocchi P3, P6 e P12

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

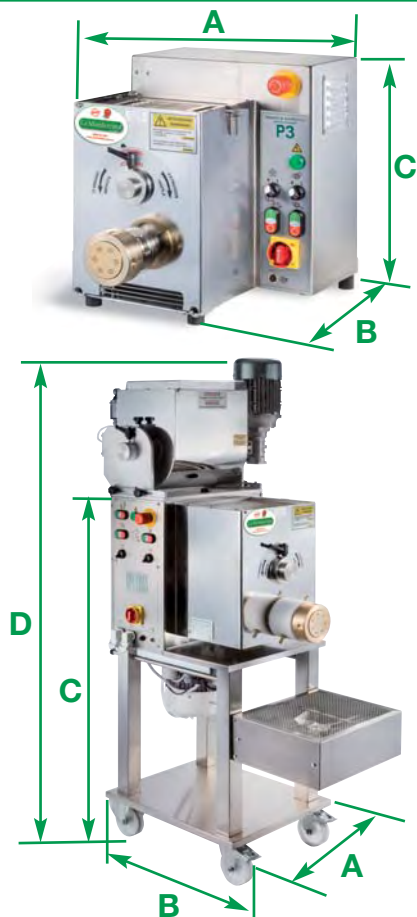
4 Gruppo Ravioli

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.

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



Dati Tecnici P3 - P6- P12



Peso

Dimensioni mm (AxBxC)

Dimensioni mm (AxBxD)

Potenza motore

Capacità vasca impastatrice

Produzione pasta

P3

58 Kg

400x510x465

-

900 W

3 Kg

8-10 Kg/h

P6

108 Kg

450x620x1140

-

1100 W

6 Kg

15-18 Kg/h

P12

147 Kg

-

580x650x1580

2000 W

12 Kg

25-35 Kg/h

Accessori

Gruppo ravioli P3 peso

11 Kg

Gruppo ravioli P3 dimensioni

200x450x350 mm

Gruppo ravioli P6 - P12 peso

17,8 Kg

Gruppo ravioli P6 - P12 dimensioni

300x550x370 mm

Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 peso

22,2 Kg

Gruppo gnocchi P3 - P6 - P12 dimensioni

250x360x465 mm

P3-P6-P12



P3, P6 and P12 are automatic and very reliable machines, suitable for working with any kind of flour and durum wheat (semolina); they are suitable for long and short pasta shapes production which can be obtained by simply changing the extruding die.

P3, P6 and P12 are machines of medium production, suitable for small restaurants, pizzerias and delicatessen.

The operation of these machines is simple and efficient. The 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 are equipped with a control panel and they respect all accident prevention regulations in force.

- Characteristics:**
- Kneading vat
 - Shaft and screw which can be disassembled for an easy cleaning and maintenance.
 - Automatic pasta cutter with speed variator
 - Fan
 - Stainless steel trolley with wheels (**P6** and **P12**)
 - Water cooling (**P6** and **P12**)

Accessories

1 - P3 Ravioli Unit - 2 - P6 and P12 Multipasta They carry out the production of perfect ravioli strips in the available shapes.

3 - P3 - P6 and P12 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 spinach.

The assembly of all the accessories is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range.

Technical Data

	P3	P6	P12	Accessories	
Weight	58 Kg	108 Kg	147 Kg	P3 Ravioli Unit weight	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	P3 Ravioli Unit dimensions	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	P6 - P12 Ravioli Unit weight	17,8 Kg
Motor power	900 W	1100 W	2000 W	P6 - P12 Ravioli Unit dimensions	300x550x370 mm
Kneading vat capacity	3 Kg	6 Kg	12 Kg	P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit weight	22,2 Kg
Pasta production	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	P3 - P6 - P12 Gnocchi Unit dimensions	250x360x465 mm

Standard Dies Pag.32



P3, P6 et P12 sont des machines automatiques, très fiables et indiquées pour le travail avec tous les types de farines et de semoules; ces machines sont destinées à la production de pâtes courtes et longues, seulement en changeant la filière.

P3, P6 et P12 sont des machines de moyenne production, indiquées pour les restaurants, les structures d'agro-tourisme, les pizzerie, les gastronomies et les magasins de vente et de dégustation de pâtes fraîches.

Leur fonctionnement est simple et efficace. Leur structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elles sont équipées par un tableau de contrôle et elles sont conformes aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

- Caractéristiques:**
- Bac de Pétrissage
 - Arbre et vis sans fin amovibles pour les opérations de nettoyage et entretien
 - Coupe-pâte automatique avec variateur de vitesse
 - Ventilateur
 - Chariot sur roues en acier inox (**P6** et **P12**)
 - Refroidissement par eau (**P6** et **P12**)

Accessoires

1 - Groupe Ravioli P3 - 2 - Multipasta P6 et P12

Ils produisent des parfaits ravioli dans les formats disponibles.

3 - Groupe Gnocchi P3, P6 et P12

Ils produisent les gnocchi de pomme 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 être utilisés même sur d'autres machines de notre production.

Données Techniques

	P3	P6	P12	Accessoires	
Poids	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Poids du Groupe Ravioli (P3)	11 Kg
Dimensions mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Dimensions du Groupe Ravioli (P3)	200x450x350 mm
Dimensions mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Poids du groupe Ravioli (P6 - P12)	17,8 Kg
Puissance du moteur	900 W	1100 W	2000 W	Dimensions du groupe Ravioli (P6 - P12)	300x550x370 mm
Capacité du pétrin	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Poids du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	22,2 Kg
Production de pâtes	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Dimensions du Groupe Gnocchi (P3-P6- P12)	250x360x465 mm

Filières Standard Page 32



P3, P6 und P12 sind automatische, sehr zuverlässige Nudelmaschinen für die Verarbeitung jeder Art von Mehl und Grieß. Sie sind besonders für die Produktion von kurzen und langen Pastaformaten geeignet, die durch einfachen Austausch der Matrize eingestellt werden.

P3, P6 und P12 sind Maschinen für mittlere Produktionsmengen, die für Restaurants, Agrotourismusbetriebe, Pizzerien, Feinkostgeschäfte sowie für den Verkauf und die Verkostung von frischen Teigwaren empfohlen werden.

Ihre Betriebsweise ist einfach und effizient. Ihre äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie sind mit einem Schaltfeld ausgestattet und entsprechen den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

- Eigenschaften:**
- Knetbecken
 - Welle und Schnecke sind für die einfache Reinigung und Wartung ausbaubar
 - Automatische Schneidvorrichtung mit Geschwindigkeitsregulierung
 - Lüfter
 - Rollenwagen aus Edelstahl (**P6** und **P12**)
 - Wasserkühlung (**P6** und **P12**)

Zubehör

1 - Ravioligruppe P3 - 2 - Multipasta P6 und P12

Für die Zubereitung perfekter Ravioli in den entsprechenden Formaten.

3 - Gnocchiaufsatz P3, P6 und P12

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehnteig 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.

Technische Angaben

	P3	P6	P12	Zubehör	
Gewicht	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Ravioligruppe P3 Gewicht	11 Kg
Abmessungen mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Ravioligruppe P3 Abmessungen	200x450x350 mm
Abmessungen mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Ravioligruppe P6 - P12 Gewicht	17,8 Kg
Motorleistung	900 W	1100 W	2000 W	Ravioligruppe P6 - P12 Abmessungen	300x550x370 mm
Fassungsvermögen des Knetbeckens	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Gnocchiaufsatz P3-P6-P12 Gewicht	22,2 Kg
Teigwarenproduktion	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Gnocchiaufsatz P3-P6-P12 Abmessungen	250x360x465 mm

Standard-Matrizen Seite 32



P3, P6 y P12 son máquinas automáticas, de grande fiabilidad, ideales para elaborar todo tipo de harina y sémola.

Están especialmente indicadas para realizar pasta corta y larga, simplemente cambiando la trefiladora.

P3, P6 y P12 son máquinas de producción mediana, aconsejadas para restaurantes, granjas rurales, pizzerías y tiendas de platos preparados o actividades de venta y degustación de pasta fresca.

Su funcionamiento es sencillo y eficiente. La estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Llevan un cuadro de mandos y cumplen conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Características:

- Cubeta amasadora
- Eje y caracol desmontables, para su fácil limpieza y mantenimiento
- Corta pasta automático con variador de velocidad
- Ventilador
- Carro sobre ruedas de acero INOX (**P6 y P12**)
- Enfriamiento por agua (**P6 y P12**)

Accesorios

1 - Grupo Raviolis P3 - 2 - Multipasta P6 y P12

Permiten preparar raviolis perfectos en las medidas disponibles.

3 - Grupo Ñoquis P3, P6 y P12 Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en dos 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.

Datos Técnicos

	P3	P6	P12	Accesorios	
Peso	58 Kg	108 Kg	147 Kg	Grupo raviolis P3 peso	11 Kg
Tamaño mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	Grupo raviolis P3 tamaño	200x450x350 mm
Tamaño mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	Grupo raviolis P6 - P12 peso	17,8 Kg
Potencia del motor	900 W	1100 W	2000 W	Grupo raviolis P6 - P12 tamaño	300x550x370 mm
Capacidad cubeta amasadora	3 Kg	6 Kg	12 Kg	Grupo ñoquis P3-P6-P12 peso	22,2 Kg
Producción de pasta	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	Grupo ñoquis P3-P6-P12 tamaño	250x360x465 mm

Moldes Estándar Pag.32



P3, P6 и P12 являются автоматическими и надёжными машинами. Они могут замешивать любой тип муки и производят длинные и короткие макаронные изделия путём быстрой смены матрицы.

P3, P6 и P12 являются машинами средней производительности, идеальными для ресторанов и магазинов свежих макарон. Они лёгкие в эксплуатации. Они полностью сделаны из нержавеющей стали. Они оснащены панелей управления в соответствии с действующими нормами по безопасности.

Состоят из:

- тестомес
- вал и шнек легко разбираются для очистки
- электронный вращающийся нож для короткорезанных макаронных изделий с регулировкой скорости вращения ножа
- вентилятор
- тележка из нержавеющей стали на колёсах (**P6 и P12**)
- водяное охлаждение для головки экструдирования и матрицы (опция для **P6** - стандартное для **P12**)

Насадки

1 - P3 Насадка для приготовления ravioli - 2 - P6 и P12 Насадка для приготовления ravioli

Они позволяют приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата.

3 - P3, P6 и P12 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.

Технические данные

	P3	P6	P12	Насадки	
Вес	58 Kg	108 Kg	147 Kg	P3 Насадка для ravioli вес	11 Kg
Габарит mm (AxBxC)	500x365x445	580x400x1120	-	P3 Насадка для ravioli габарит	200x450x350 mm
Габарит mm (AxBxD)	-	-	580x550x1550	P6-P12 Насадка для ravioli вес	17,8 Kg
Установленная мощность	900 W	1100 W	2000 W	P6-P12 Насадка для ravioli габарит	300x550x370 mm
Ёмкость тестомеса	3 Kg	6 Kg	12 Kg	P3-P6-P12 Насадка для ньокки вес	22,2 Kg
Производительность макаронных изделий	8-10 Kg/h	15-18 Kg/h	25-35 Kg/h	P3-P6-P12 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>

