

Futura evolution

S foglia

R ravioli

T tagliatelle

S paghetti



Maquina com combinaciones
Mod. FUTURA EVOLUTION

Combined machine
Mod. FUTURA EVOLUTION

Maquina combinada
Mod. FUTURA EVOLUTION



PASTA MACHINES



Macchina superautomatica, brevettata per la produzione di qualsiasi tipo di pasta.

ESTRUSA: spaghetti, maccheroni, fusilli, penne, ecc. ed altri innumerevoli tipi di pasta (intercambiando gli stampi).

RAVIOLI: produce ravioli staccati di diversi formati, lavorando con ripieni a base di formaggi, pesce, carne, verdure.

TAGLIATELLE: produce tagliatelle, sfoglia per lasagne, quadrucci, tagliolini, ecc., mediante uno stampo ruotante, brevettato, è possibile selezionare 4 tipi di pasta nelle diverse misure, con spessore e lunghezza regolabili. A richiesta sono disponibili tutte le larghezze.

La semplicità costruttiva permette lo smontaggio delle parti, per una facile e completa pulizia. Tutte le parti a contatto con la pasta e ripieno sono costruite in acciaio inox e materiali idonei per alimenti. Tutte le varie funzioni sono comandate separatamente da motori del tipo lubrificazione a vita. Tutti i dispositivi di sicurezza sono a norma con le leggi vigenti. Alimentazione a corrente trifase 380V - 50Hz. A richiesta voltaggi speciali.

Maquina automática, patenteada para a produccion de todo tipo de pastas.

ESTRUSA: espaguetes, macarrones, fuziles, pennas e tantos otros tipos de pastas.

RAVIOLES: produce ravioles separados de diversas formas, trabajando con rellenos a base de pescados, quesos, carne e verduras.

TALLATELES: produce tallateles, masa para lasaña, quadrillos, tallolines et através de un molde rodante patenteado, es posible seleccionar 4 tipos de masas de diferentes medidas con espesura e anchos regulables. Por encomenda se pueden tener todos los anchos.

La simplicidade in su constitucion da la posibilidad de desmontar las piezas para una completa limpeza. Todas sus partes que tienen contacto con la masa y el relleno estan construidos en acero inoxidable y materiales idoneos para os alimentos. Todas las varias funciones son comandadas separadamente del motor y del tipo de lubricacion la rosca. Todos los dispositivos de seguridad estan conforme las leyes vigentes. Alimentacion con electricidad trifásica 380 volt, 50Hz, tambien si necesario sob encomenda se pueden hacer voltages especiales.

Super - automatic, patented machine, for the production of each kind of pasta.

EXTRUDED: spaghetti, maccheroni, fusilli, penne, ecc. and a lot of other kinds of pasta (by changing the moulds).

RAVIOLI: it produces detached ravioli of different forms, by working with different stuffings with cheese, fish, meat, vegetables.

TAGLIATELLE: it produces tagliatelle, dough for lasagne, quadrucci, tagliolini, ecc., with a rotating, patented mould, it is possible to select 4 kinds of pasta in the different measures, with adjustable thickness and length. Under request different widths are available.

The simple construction allows an easy dismantling of the parts, for a simple and complete cleaning. All the parts getting in touch with pasta and stuffing are in stainless steel and materials suitable for food. All the functions are guided by motoreducers of the kind with life lubrication. All the safety devices follow the current laws. Feeding with 3-phase current 380V - 50Hz. Under request special voltages.

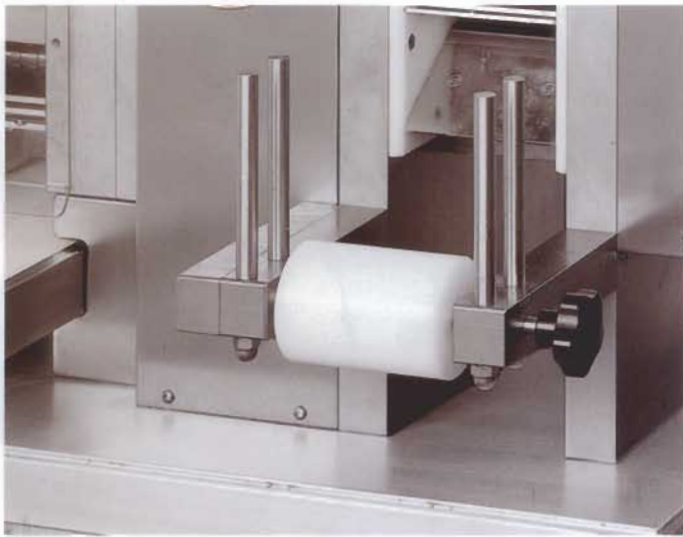
Super automática maquina, patenteada para a produção de qualquer tipo de massa.

EXTRUSA: espagete, macarroni, fuzile, pena, etc. e outros inumeráveis tipos de massa mudando o tipo de molde.

RAVIOLI: produz ravioli separados de diversos formatos, trabalhando com recheios a base de queijos, peixe, carne, verduras.

TALHATELE: produz talhatele, massa para lasanha, quadrucci, talholine, etc., mediante a um molde rodante, patenteado, é possível seleccionar 4 tipos de massa nos diversos tamanhos, com espessura e largura regulável. Por encomenda estão disponíveis todas as larguras.

A simplicidade na construção permite desmontar as peças, para uma fácil e completa limpeza. Todas as partes em contato com a massa e recheio são construídas em aço inox e materiais idôneos para os alimentos. Todas as várias funções são comandadas separadamente de motor e do tipo de lubrificação a rosca. Todos os dispositivos de segurança estão conforme as leis vigentes. Alimentação em corrente trifásica 380 volt, 50 Hz, por encomenda voltagens especiais.



SFOGLIATRICE AUTOMATICA

Produce pasta arrotolata su mattarello.

ESFOJADOR AUTOMATICO

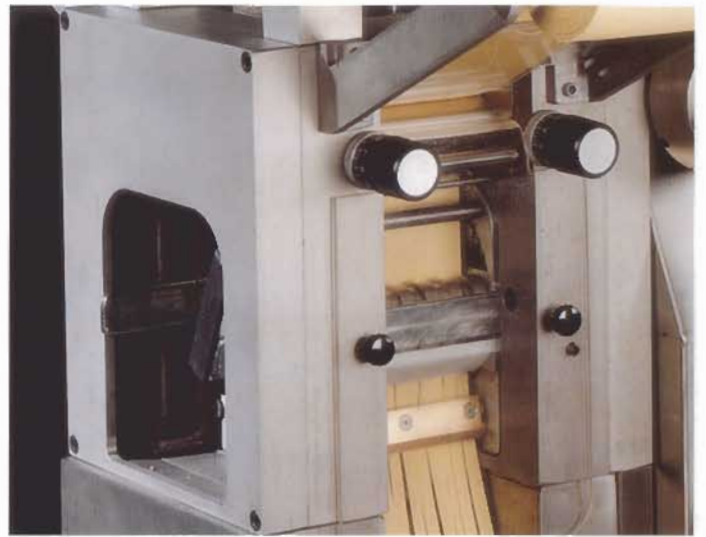
Produce masa arrollado en el rollo.

AUTOMATIC FLAKING MACHINE

Produce pasta rolled on a rolling-pin.

ESFOLHADOR AUTOMATICO

Produz massa enrolada no rolo.



RAVIOLATRICE A STAMPI INTERCAMBIABILI

Per la produzione di sfoglia, tagliatelle o quadrucchi e ravioli.

RAVIOLADORA CON MOLDES INTERCAMBIABLES

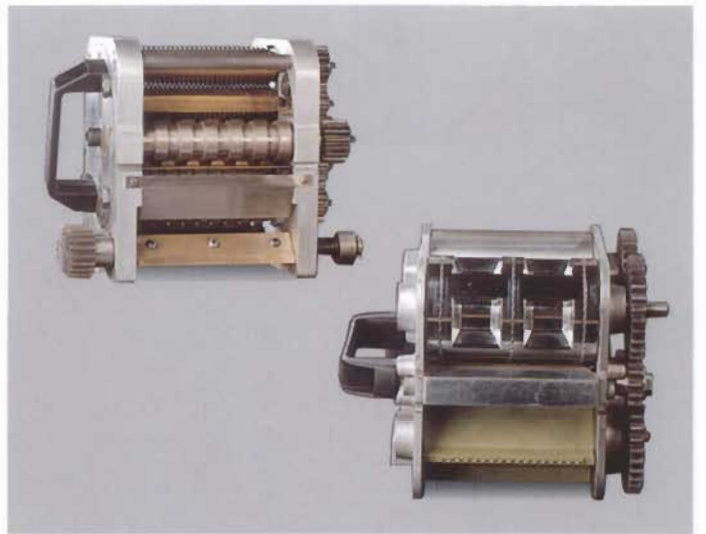
Para produccion de masa tallateles, quadritos y raviolos.

A RAVIOLI-MACHINE WITH INTERCHANGEABLE DIES

For the production of leaf, tagliatelle or quadrucchi and ravioli.

RAVIOLATRICE COM MOLDE INTERCAMBIAVEL

Para a produção de massa, talhatele, quadrucchi e ravioli.



ESTRUSORE Produce diversi tipi di pasta; lunga e corta quali maccheroni, spaghetti, fusilli, ecc.

Munito di coltello a regolazione elettronica

ESTRUSOR Produce diversos tipos de masa larga y corta, macarrones, espaguetes, fuziles, etc.

Tiene contador com regulacion eletronica.

EXTRUSION Produces various types of pasta; long and short, such as maccheroni, spaghetti, fusilli, ecc.

Fitted with an electronic adjustment blade.

EXTRUSOR Produz diversos tipos de massa, longa e curta macarroni, espaguite, fuzile, etc.

Munida de cortador com regulção eletrônica.

STAMPO PER PASTA

Rotante su se stesso, consente di selezionare il tipo di sfoglia o tagliatella desiderato.

MOLDE PARA MASA

Gira en si mismo, permitiendo la seleccion del tipo de masa tallatele deseado.

PASTA DIE

Rotating on itself, it makes it possible to choose the type of pastry or tagliatella desired.

MOLDE PARA MASSA

Gira em si mesmo, consente a seleção do tipo da massa o talhatele desejado.

STAMPO PER RAVIOLI

A doppia sfoglia, staccati; possibilità di lavorazione con tutti i tipi di ripieno.

MOLDE PARA RAVIOLI

Con dos masas, destacado, possibilita el trabajo com todos los rellenos.

RAVIOLI DIE

Double leaf, detached: possibility of working with all types of filling.

MOLDE PARA RAVIOLI

Com duas massas, destacado, possibilita o trabalho com todos os recheios.

FUTURA EVOLUTION è munita di vasca impastatrice singola o doppia, indicata per produrre medie quantità di pasta ripiena (ravioli, cannelloni, ecc.) estrusa (spaghetti, maccheroni, fusilli, penne, ecc.) tagliatelle e sfoglia per lasagne. Adatta per negozi di pasta, laboratori, ristoranti, hotels, supermercati, ecc. Costruita con materiali di altissima qualità, intercambiando gli stampi è possibile produrre innumerevoli tipi di pasta.

FUTURA EVOLUTION e munida de cuba empastadora única o dupla, indicada para producir medias cantidades de masa rellenas (raviolis, canelones, etc.) estrusa (espagüete, macarrone, fuzile, penne, etc.) tallatele y masa para lasaña. Apta para casa de masas, laboratorios, restaurantes, hoteis, supermercados, etc. Construida con materias de altissima calidad cambiando los moldes es posible producir inumeros tipos de masas.

FUTURA EVOLUTION is fitted with a single or double kneading basin and is good for the production of middle quantities of stuffed pasta (ravioli, cannelloni, ecc.) extruded (spaghetti, maccheroni, fusilli, penne, ecc.) tagliatelle and dough for lasagne. It is good for pasta shops, factories, restaurants, hotels, supermarkets. Built with high quality materials, it is possible to make a lot of kinds of pasta by changing the moulds.

FUTURA EVOLUTION e munida de cuba empastadora única ou dupla, indicada para produzir medias cantidades de massa recheada (ravioli, caneloni, etc.) extrusa (espagüete, macarroni, fuzile, pena, etc.) talhatele e massa para lasanha. Apta para casa de massas, laboratórios, restaurantes, hotéis, supermercados, etc. Construida com matérias de altissima qualidade, mudando os moldes é possível produzir inumeros tipos de massas.

CARATTERISTICHE TECNICHE • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL CHARACTERISTICS • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Larghezza sfoglia - Width of leaves Ancho masa - largura da massa	mm. 120	mm. 160	
Capacità vasca impastatrice - Capacidad de empaste Kneading machine capacity - Capacidade de empastação	Kg. 20	Kg. 23	
Diametro trafila - Diametro de la trafila Extruder diameter - Diâmetro da trafila	mm. 94	mm. 94	
Potenza motore - Potência do motor Power motors - Potência do motor	Kw 2,2	Kw 3	
Peso - Peso Weight - Peso	Kg. 300	Kg. 500	
Ingombri - Dimensiones Size - Dimensões	cm. 90x60x150	cm. 120x90x160	
Produzione oraria - Produccion horária Output per hour - Produção horária	ESTRUSA Kg. 25/30 Kg. 25/30	RAVIOLI Kg. 50/60 Kg. 70/80	TAGLIATELLE Kg. 25/30 Kg. 50/60

N.B. La produzione potrebbe subire variazioni in funzione delle farine, formati o quantità di ripieno.

NOTA: La producción puede variar en función de la harina usada, del formato y de la cantidad del relleno.

N.B. The output might change according to the flours, the forms and the stuffing quality.

NOTA: A produção pode variar em função da farinha usada, do formato e quantidade de recheio.

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno.

Las descripciones son puramente indicativas e sin compromiso.

All explanations and illustrations are supplied without engagement.

As descrições e ilustrações são puramente indicativas e sem empenho.



PASTA MACHINES

20076 MOZZATE (Como) Italy • Via al Corbè, 43/45 • Tel. ++39.0331.833872 • Fax ++39.0331.833955

E-mail: info@lbitalia.it - Internet: www.lbitalia.it - www.lbitalia.com