

MACCHINA PER PASTA FRESCA

Swedlinghaus dal 1950



PF 1,5



PF 2,5

CE



PF 4







PF 8

TRAFILE

Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze

	PF 1,5	PF 2,5	PF 4	PF 8
CASERECCHE	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI	ø 9 mm	ø 9 mm	ø 9 mm	ø 9 mm
PAPPARDELLE	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
MACCHERONI ø 4,8 mm	ø 4,8 mm	ø 4,8 mm	ø 4,8 mm	ø 4,8 mm
MACCHERONI ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm	ø 8,5 mm
MACCHERONI ø 15 mm	ø 15 mm	ø 15 mm	ø 15 mm	ø 15 mm
CAPELLI D'ANGELO	ø 1 mm	ø 1 mm	ø 1 mm	ø 1 mm
SPAGHETTI	ø 2 mm	ø 2 mm	ø 2 mm	ø 2 mm
FETTUCCINE	8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA	MIN 1 mm - MAX 4 mm			
CANNELLONE PER RIPIENO	ø 25 mm	ø 25 mm	ø 25 mm	ø 30 mm
GNOCCHI non di patate	ø 12 mm	ø 12 mm	ø 12 mm	ø 12 mm
BUCATINI	ø 4 mm	ø 4 mm	ø 4 mm	ø 4 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm
BIGOLI	ø 3 mm	ø 3 mm	ø 3 mm	ø 3 mm
TAGLIOLINI	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
LINGUINE 3x1,6	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
LINGUINE 4x1,6	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm

-  Pasta machine
-  Machine à pâte
-  Nudelmaschine
-  Máquina para pasta fresca

PF 1,5
PF 2,5
PF 4
PF 8



Swedlinghaus

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it


www.swedlinghaus.it


MACCHINA PER PASTA FRESCA


mod. PF 1,5 • mod. PF 2,5 • mod. PF 4 • mod. PF 8


Macchina per impastare ed estrarre pasta fresca nei diversi formati ideale per ristoranti o paste all'uovo. Struttura rivestita in vernice antigraffio, vasca e gancio in acciaio inox, elica in lega di ottone/bronzo, microinterruttore sul coperchio vasca, tagliapasta elettronico e raffreddamento della zona estrusione di serie per i mod. PF4 - PF8.

Optional: trafile vari formati in lega di ottone/bronzo, tagliapasta elettronico per il mod. PF 2,5.

 Ideal to mix and mould pasta in different shapes, recommended for restaurants and pasta industries. Scratchproof paint coated structure, s/steel basin and kneader, brass/bronze alloy blade, basin lid safety microswitch, electronic pasta cutter, expulsion area cooling on mod. PF4 and PF8.
Options: brass/bronze alloy mould, electronic pasta cutter on mod. PF 2,5.

 Idéale pour pétrir et extruder la pâte en différents formats, recommandé pour tous restaurants et producteur de pâte fraîche. Structure recouverte de peinture anti-écaflures, cuve et crochet pétrisseur en acier inox, hélice en alliage laiton/bronze, micro interrupteur de sécurité de couvercle de cuve, coupe-pâte électronique, refroidissement de la zone d'extrusion de série pour le mod. PF4 et PF8.
Options: tréfileuses en alliage laiton/bronze, coupe-pâte électronique pour le mod. PF 2,5.

 Maschine zum Kneten und ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier Teig in verschiedenen Formaten, ideal für Restaurants. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter und Knethaken aus Edelstahl, Schraube in Messing-/Bronzelegierung, Mikroschalter am Behälterdeckel, elektrischer Nudelteigschneider, Kühlung des Ausrollbereichs (mod. PF4 und PF8).
Extras: Nudleinsätze in Messing-/Bronzelegierung, elektrischer Nudelteigschneider für mod. PF2,5.

 Ideal para amasar y extrudir masas con diferentes formatos, usadas en los restaurantes y fabricas de pastas. Estructura revestida con pintura antirayado, cuba y gancho amasador de acero inoxidable, hélice de aleación latón/bronce, microinterruptor en tapa cuba, corta pasta electrónico, enfriamiento de serie de la zona de extrusión en mod. PF4 y PF8.
Opcionales: molde de aleación latón/bronce, corta pasta electrónico en mod. PF 2,5.

	PF 1,5	PF 2,5	PF 4	PF 8
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	250 mm	260 mm	350 mm	450 mm
B LUNGHEZZA Length / Longueur / Länge / Largo	480 mm	600 mm	760 mm	720 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	290+460 mm	380+560 mm	450+640 mm	750+990 mm

MODELLO	PF 1,5	PF 2,5	PF 4	PF 8
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	0,30 kw	0,37 kw	0,75 kw	1 kw
TRAFILA Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze	ø 50 mm	ø 57 mm	ø 57 mm	ø 78 mm
CAPACITÀ VASCA Tank capacity / Capacité cuve Kapazität Wanne / Capacidad tina	1,5 kg	2,5 kg	4 kg	8 kg
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenleistung / Producción horaria	5 kg	8 kg	13 kg	25 kg
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg	29 kg	42 kg	87 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje	590x320x410 mm	720x370x580 mm	740x460x670 mm	1000x800x940 mm

TRAFILE

Mould / Tréfileuse / Molde / Nudleinsätze

