

PRESSA PER PASTA D35 2.0

PASTA MACHINE D35 2.0

NEW



La parmigiana
PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS
SINCE 1949



Caratteristiche tecniche

Technical features

Piccola pressa da banco, studiata per soddisfare le esigenze di ristoranti, pizzerie, gastronomie, aziende agrituristiche e snack bar, con produzione di pasta fresca di elevata qualità. La nuova D35 2.0 macchina per pasta è dotata di un sistema di sicurezza che, grazie ad una scheda, inverte automaticamente il movimento di rotazione (per 15 secondi) e arresta la macchina in caso di impasto errato. Questo "sistema intelligente" permette di salvaguardare la macchina. È stata inoltre dotata di una nuova griglia per facilitare l'introduzione dei liquidi, di paratoia in acciaio e di una vite coclea a passo variabile. La pressa D35 2.0 viene fornita con coltello elettrico con velocità aumentata ed innesto rapido e può essere abbinata alla raviolatrice manuale RM17.

Little table press designed to satisfy the needs of restaurants, pizza shops, deli shops, agritourism farms and snack bars demanding high quality pasta. The new D35 2.0 pasta machine is equipped with a safety system, thanks to the latest generation card, automatically reverses the rotation for 15 seconds and stops the machine in case of an inconsistent dough. This "smart system" makes it possible to safeguard the machine. Furthermore, it has been equipped with a new grid for easier introduction of liquids. The D35 2.0 press is supplied with an electronic cutting system, higher speed and a fast plug. Last but not least the D35 2.0 can be combined with the RM17 semi-automatic ravioli machine.

TRAFILE DISPONIBILI IN BRONZO O CON INSERTI IN TEFLON (Ø79–89mm)

DIES AVAILABLE IN BRONZE OR TEFLON INSERTS (Ø79–89mm)

D35 2.0

DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE - Dimension		310 x 670 x 490h mm
PESO A VUOTO - Weight empty		37 Kg
CAPACITA' VASCA - Hopper capacity		2,5 Kg
PRODUZIONE - Production capacity		6 ÷ 8 kg / h
ASSORBIMENTO - Installed power		0,55 kW
VOLTAGGIO STANDARD - Voltage		230/50/1Ph
COMBINABILE CON LA RAVIOLATRICE: To be combined with ravioli machine:		RM17

WWW.LAPARMIGIANA.COM



LA PARMIGIANA Srl
43036 FIDENZA (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel +39 0524 528688
Fax +39 0524 524465
laparmigiana@laparmigiana.com
CF & P.IVA: 0192.684.0347