



P17



P35A



P55DV

ITALGI srl
 Via Pontevecchio, 96A
 16042 CARASCO (GE) ITALY
 Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523
 web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

Estrusori per pasta
 - Producono svariati formati di pasta corta e lunga.
 - Carrozzeria, coclea ed albero impastatore estraibile in acciaio inox AISI 304.
 - Vasca impastatrice in acciaio inox AISI 304, con spigoli interni raccordati per evitare accumulo di carica batterica.
 - Manicotto di estrusione in acciaio inox AISI 304 dotato di sistema di raffreddamento (opzionale nella P17).
 - Coltello a regolazione elettronica per taglio pasta corta e ventola per l'asciugatura superficiale della pasta.
 - La P55DV è equipaggiata con una vasca d'impasto ausiliaria per estrusione in continuo.

Extruders for pasta.
 The extruders produce a wide variety of pasta shapes both short and long. Body, auger and removable mixing shaft in AISI 304 stainless steel.
 Mixer in AISI 304 stainless steel with rounded internal corners to avoid the concentration of bacteria.
 AISI304 stainless steel extruding sleeve with cooling system (optional in the mod. P17).
 Electronic regulation cutter for short pasta and fan for the superficial drying of pasta.
 The P55DV is equipped with a second mixer to extrude in a continuous manner.

Estrusoras para pasta.
 Las extrusoras producen varios tipos de pastas cortas y largas.
 La carrocería, el tornillo y el brazo mezclador son de acero inox AISI304.
 La amasadora en acero inox AISI 304 tiene los ángulos internos redondeados para evitar el cúmulo de bacterias.
 Tubo de extrusión de acero inox AISI304 con configuración para sistema de enfriamiento (opcional en la P17).
 Cuchillo con regulación electrónica para cortar las pastas cortas y ventilador para secar las pastas superficialmente.

Extrudeuses pour pâtes.
 Les extrudeuses produisent une grande variété de pâtes courtes et longues. La carrosserie, la vis et l'arbre de mélange extractible sont en acier inox AISI304. La cuve mélangeuse en acier inox AISI304 a des bords internes arrondis afin d'éviter la charge bactérienne.
 Manchon d'extrusion en acier inox AISI304 avec système de refroidissement (en option sur la P17).
 Couteau à réglage électronique pour la coupe des pâtes courtes et ventilateur pour le séchage superficiel des pâtes.
 La P55DV est équipée d'une cuve mélangeuse auxiliaire pour l'extrusion en continu.

- Teigmaschinen und Pressen.
 - produziert kurze Teigwaren und lange Teigwaren.
 - Förderschnecke, Knetarm und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 - Die Knetwanne hat abgerundete innere Ecken um Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
 - Der Extrusionskanal ist mit einem Wasserkühlsystem (optional in der P17) ausgestattet.
 - elektronisch geregelten Messer für das Abschneiden von Kurzteigwaren Zum Antrocknen der Nudeln ist ein Ventilator in die Maschine eingebaut.
 - Die P55DV ist mit einer zusätzlichen Wanne ausgerüstet um kontinuierlich Teig zu produzieren.

Estrusoras para massas.
 Produzem variados formatos de massa curtas e longas.
 Estrutura, rosca sem fim e eixo empastador removíveis em aço inox 304.
 Cuba empastadeira em aço inox 304, com cantos arredondados para evitar acumulo de bacterias.
 Tubo extrusor em aço inox 304 dotado de sistema de resfriamento (opcional na P17).
 Faca com regulagem eletrônica para corte de massa curta e ventilador para secagem superficial da mesma.
 A P55DV é equipada com uma cuba auxiliar para extrusão contínua.

Macchina • Machine • Máquina Machine • Maschine • Máquina	P17	P35A	P55DV
Diametro trafilato • Die diameter • Diámetro moldes • Diamètre moules • Durchmesser Stanzform • Diámetro da eira	mm 94	mm 109	mm 109
Produzione in estrusione • Production in extrusion • Producción en extrusión Production en extrusion • Produktion Produção com processo de extrusão	Kg/h 25÷30	Kg/h 40÷55	Kg/h 40÷55
Capacità vasca impastatrice • Mixing hopper capacity • Capacidad amasadora Capacité de la cuve mélangeuse • Fassungsvermögen Teigmischschüssel • Capacidade da vasilha da amassadeira	Kg 7	Kg 10	Kg 10 + 8
Raffreddamento • Cooling • Refrigeración Refrroidissement • Kühlung Arrefecimento	Optional	Yes	Yes
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Medidas	cm 36 x 98 x 144h	cm 55 x 110x 132h	cm 86 x 110x 168h
Peso • Weight • Peso • Poids Gewicht • Peso	kg 120	Kg 150	kg 180
Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico • Consommation électrique Stromverbrauch • Absorção elétrica máxima	kW 1,1	kW 2,1	kW 2,8