



La Pastaia
avancini 1963

TR 50
TR 50 INOX





TR 50



TR 50 INOX



Macchina per la produzione di pasta fresca di vario tipo, con mescolatore e coclea di estrusione, adatta a piccole realtà o per uso domestico, con produzione oraria massima di 5 Kg e capacità vasca pari a 1,8 Kg.

- Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera con guarnizioni di tenuta tipo long-life.
- Azionamento con un motore, trasmissione a cinghia con riduttore esente da manutenzione e catena per il mescolatore.
- Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, con spina.
- Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi.
- Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia.
- Possibilità di produrre diversi formati di pasta per mezzo del solo cambio della trafila.
- Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera.

EN

FRESH PASTA MACHINE WITH MIXER AND SCREW EXTRUDER FOR MAKING VARIOUS TYPES OF PASTA. SUITABLE FOR SMALL FACILITIES AND FOR DOMESTIC USE, IT FEATURES AN OUTPUT OF UP TO 5 KG/H AND A TANK WITH A CAPACITY OF 1.8 KG.

- All components that come into contact with food are made of stainless steel or food grade bronze.
- All moving parts are installed on ball bearings with long-life seals.
- Single-motor-driven, belt drive with maintenance-free reduction gear and chain for the mixer.
- Machine equipped with height-adjustable feet and plastic caps.
- Flame retardant power cord with plug.
- Operating components can rotate in both directions.
- The operating parts are easy to disassemble to allow access for cleaning the machine.
- Allows you to make various pasta shapes by simply changing the die.
- Accessories supplied: liquid measuring jug, ring nut key.

Colore standard - Standard color - Couleur standard - Standardfarbe - Colore estándar



Rosso

Colori a richiesta - Colors by request - Couleurs sur demande - Sonderfarben auf Anfrage - Colores sobre pedido



Grigio



Bianco



Bianco Marmo



Nero Marmo



Gruppo motore coltello pasta corta a richiesta - Cutter assembly for short pasta by request
Groupe moteur couteau pour pâte courte - Automatischer Abschneider auf Anfrage
Grupo de corte electrónico para pasta corta sobre pedido

FR

MACHINE POUR LA PRODUCTION DE PÂTES FRAÎCHES DE DIFFÉRENTS FORMATS, AVEC MALAXEUR ET VIS D'EXTRUSION, ADAPTÉE AUX PETITES ENTREPRISES OU À UN USAGE DOMESTIQUE, AVEC UNE PRODUCTION HORAIRE MAXIMALE DE 5 KG ET UNE CAPACITÉ DE CUVE DE 1,8 KG.

- Éléments en contact avec le produit à travailler en acier inox ou bronze alimentaire.
- Pièces en mouvement montées sur roulements à billes avec joints d'étanchéité à longue durée de vie.
- Actionnement avec un moteur, courroie de transmission avec réducteur sans entretien et malaxeur à chaîne.
- Machine équipée de pieds réglables en hauteur avec bouchons en matière plastique.
- Câble de branchement au réseau électrique de type anti-flamme, avec prise.
- Organes de travail pouvant être tournés dans les deux sens.
- Organes de travail facilement démontables, avec libre accès à la machine pour un nettoyage complet.
- Production de différents formats de pâtes possible, en changeant simplement de filière.
- Accessoires fournis : carafe pour mesurer des liquides, clé de dévissage.

DE

MASCHINE FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHER PASTA VERSCHIEDENEN TYPEN, MIT MISCHER UND EXTRUSIONSSCHNECKE, GEEIGNET FÜR KLEINE UNTERNEHMEN ODER FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, MAXIMALE STUNDENLEISTUNG 5 KG UND FASSUNGSVERMÖGEN DER SCHÜSSEL 1,8 KG.

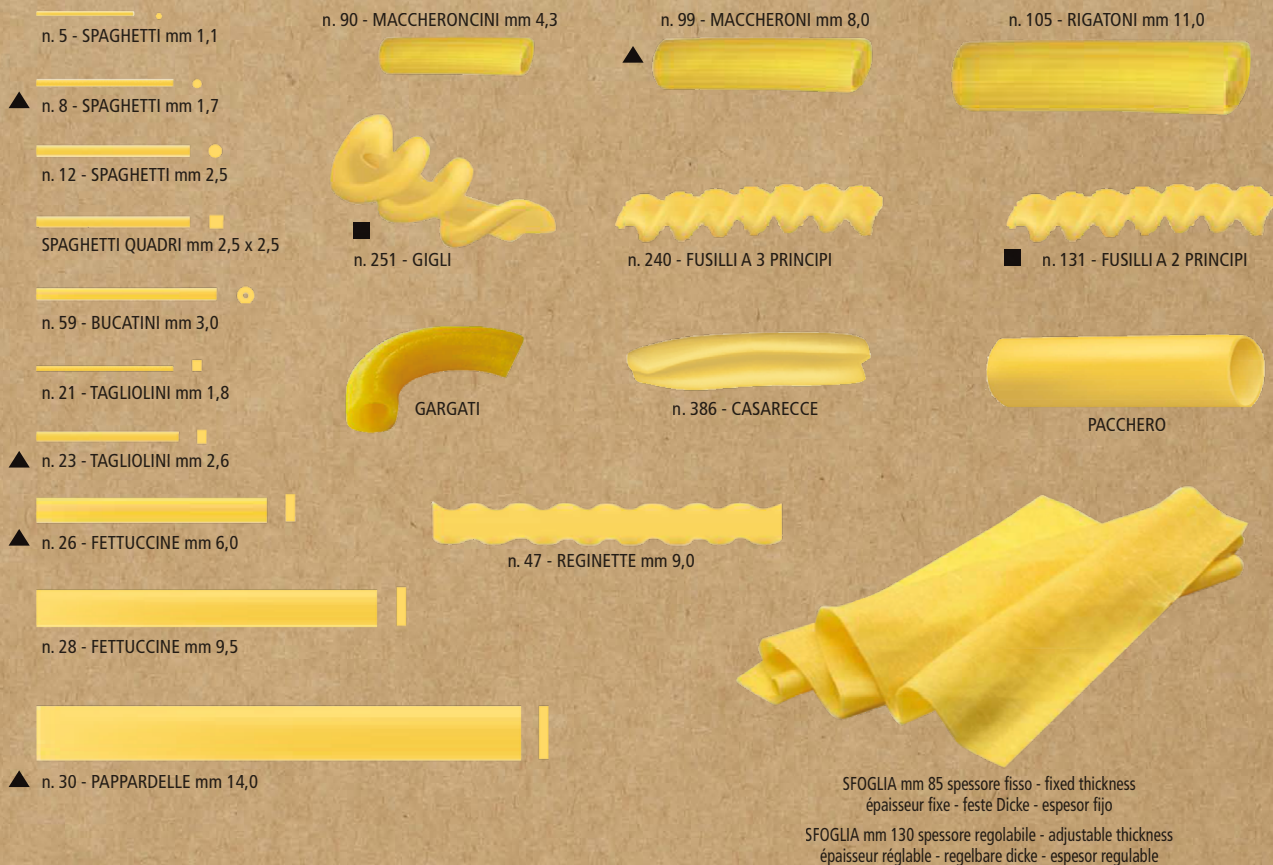
- Bauteile, die in Kontakt mit dem verarbeiteten Produkt stehen, sind aus Edelstahl oder lebensmittelechter Bronze.
- Bewegliche Teile sind mit Kugellagern und Long-Life Dichtungen.
- Antrieb über einen Motor; wartungsfreier Riemenantrieb mit Getriebe und Kettenantrieb für den Mischer.
- Das Gerät ist mit höhenverstellbaren Füßen mit Kunststoff-Kappen ausgestattet.
- Schwer entflammables Stromanschlusskabel mit Stecker.
- Die Werkzeuge können sich in beide Richtungen drehen.
- Leicht herausnehmbare Werkzeuge mit freiem Zugang zur Maschine für eine vollständige Reinigung.
- Möglichkeit der Herstellung verschiedener Pasta-Formate durch einfaches Wechseln der Matrize.
- Zubehör: Messkrug für Flüssigkeiten, Schlüssel für Halterung.

ES

MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA DE DISTINTOS TIPOS EQUIPADA CON MEZCLADOR Y TORNILLO DE EXTRUSIÓN, APTA PARA PEQUEÑAS INSTALACIONES O PARA USO DOMÉSTICO, PRODUCCIÓN MÁXIMA DE 5 KG/HORA Y RECIPIENTE CON CAPACIDAD DE HASTA 1,8 KG.

- Los elementos que entran en contacto con el producto están fabricados en acero inoxidable o bronce aptos para su uso en alimentación.
- Las partes en movimiento están instaladas sobre cojinetes esféricos con revestimientos para una mayor duración.
- Accionamiento mediante un motor: transmisión de correa con reductor que no requiere mantenimiento y cadena para el mezclador.
- Contiene pies de apoyo de altura regulable con tapones de plástico.
- Cable de conexión a la red eléctrica de tipo ignífugo, con enchufe.
- Los dispositivos de trabajo giran en los dos sentidos.
- Los dispositivos de trabajo son fáciles de desmontar, dejando libre acceso a la máquina para una limpieza completa.
- Posibilidad de elaborar distintos formatos de pasta mediante la sustitución de la hilera.
- Accesorios incluidos: recipiente para la medición de líquidos, llave para tuerca.





- ▲ disponibile anche con inserti in teflon
brass with teflon inserts also available
disponible aussi en téflon
verfügbar auch mit Tefloneinsatz
disponible también con teflón
- disponibile solo con inserti in teflon
brass with teflon inserts only
disponible seulement en téflon
verfügbar ausschließlich nur mit Tefloneinsatz
disponible solo con teflón

SFOGLIA mm 85 spessore fisso - fixed thickness
épaisseur fixe - feste Dicke - espesor fijo

SFOGLIA mm 130 spessore regolabile - adjustable thickness
épaisseur réglable - regelbare dicke - espesor regulable

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello Model - Modèle - Modell - Modelo		TR 50	TR 50 INOX
Lunghezza Length - Longueur - Länge - Longitud	mm	380	380
Larghezza Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	270	270
Altezza Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	325	325
Massa Mas - Masse - Masse - Masa	daN kg	21	21
Potenza motore Motor power - Puissance moteur - Motorstärke - Potencia motor	kW	0,38	0,38
Produzione oraria max Maximum production per hour - Production horaire max Max. stündl. Produktion - Producción horaria max.	kg/h	5	5
Capacità impasto Dough capacity - Capacité pâte - Maximale Teigmenge - Capacidad de empastado	Kg	1,8	1,8
Alimentazione monofase 1-phase power - Alimentation monophasée - Einphasen Speisespannung - Corriente monofásica	V/Hz. (standard)	230/50	230/50
Alimentazione monofase 1-phase power - Alimentation monophasée - Einphasen Speisespannung - Corriente monofásica	V/Hz. (optional)	110/60-220/60-240/50	110/60-220/60-240/50

⊛ Questo valore dipende dal tipo di impasto e dalla trafila utilizzata - This value depends on the type of dough and the die used -
Dieser Wert hängt von der Art des Teigs und der verwendeten Matrize ab - Cette valeur dépend du type de pâte et de la matrice utilisée -
Este valor depen de del tipo de masa y de la matriz utilizada



KMP Srl
Via del Lavoro, 45 - z.i. Molina 36034 Malo (VI) - ITALY
Tel +39 0445 637222
info@kmp.srl - www.kmp.srl