


P2 Pleasure

Doppia
vasca



 Chiamare combinata la **P2 PLEASURE** è riduttivo, infatti possiamo definirla un vero e proprio **laboratorio**, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive. La **P2 PLEASURE**, costituita in versione base da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a **doppia vasca**, oppure **doppia vasca con estrusore** per produrre tutti i tipi di pasta trafilata, attraverso la semplice sostituzione della trafilatura. La raviolatrice a stampi intercambiabili permette di realizzare ravioli staccati di diverse forme e dimensioni.

Vasca
estrusore



Taglio pasta



Taglio automatico tagliatelle

Raviolatrice



Raviolatrice a stampi intercambiabili

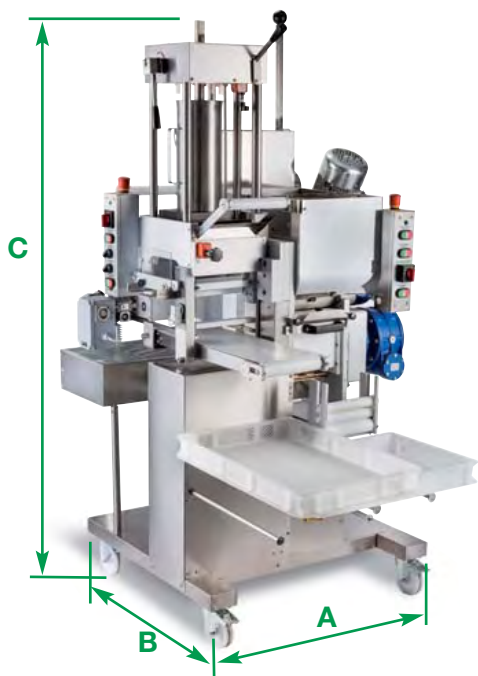
Vasca estrusore (su versione **P2 PLEASURE vasca doppia con estrusore**) per realizzare ogni tipo di pasta sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente).

Modelli disponibili:

versioni con **vasca singola**, **vasca doppia** o **vasca doppia con estrusore**


Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.


Dati Tecnici P2 PLEASURE



Peso modello vasca singola	262 Kg
Peso modello vasca doppia	292 Kg
Peso modello vasca doppia con estrusore	338 Kg
Dimensioni modello vasca singola (AxBxC)	940x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia (AxBxC)	983x1075x2040 mm
Dimensioni modello vasca doppia con estrusore (AxBxC)	1083x1180x2040 mm
Potenza motore modello vasca singola	2600 W
Potenza modello vasca doppia	3500 W
Potenza motore modello vasca doppia con estrusore	3700 W
Produzione	
Sfoglia larghezza e spessore	167/2,5 mm
Sfoglia vasca singola	25 Kg/h
Sfoglia vasca doppia	50 Kg/h
Tagliatelle vasca singola	25 Kg/h
Tagliatelle vasca doppia	50 Kg/h
Ravioli vasca singola	40/50 Kg/h
Ravioli vasca doppia	70/80 Kg/h
Pasta estrusa vasca doppia con estrusore	15/18 Kg/h

P2 Pleasure

 **P2 PLEASURE** is much more than a combined machine and it can be described as a complete workshop for pasta professionals, "tailor-made" for meeting all the production needs.

 **P2 PLEASURE**, in its basic version includes: single vat, automatic sheeter and ravioli unit. It can also be supplied with double vat, as well as with double vat with extruder suitable to produce all kinds of short and long shapes of extruded pasta, by simply changing the extruding die.

The ravioli unit equipped with interchangeable moulds carries out the production of different shapes and dimensions of pre-cut ravioli. For the complete range of moulds, see [Moulds & Dies catalogue](#).

Accessories


1 - Tagliatelle automatic cutting unit

2 - Extruding vat (only on model P2 PLEASURE double vat with extruder) : it carries out the production of all kinds and shapes of pasta only by replacing the die (both bronze and PTFE dies are available: bronze dies extrude a rough pasta while PTFE dies extrude a smooth and more transparent pasta).

Available models: single vat model, double vat model and double vat with extruder model.

Technical Data

Single vat weight	262 Kg	Production	
Double vat weight	292 Kg	Pasta sheet width and thickness	167/2,5 mm
Double vat with extruder weight	338 Kg	Single vat pasta sheet	25 Kg/h
Single vat dimensions (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Double vat pasta sheet	50 Kg/h
Double vat dimensions (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle single vat	25 Kg/h
Double vat with extruder dimensions (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle double vat	50 Kg/h
Single vat motor power	2600 W	Ravioli single vat	40/50 Kg/h
Double vat motor power	3500 W	Ravioli double vat	70/80 Kg/h
Double vat with extruder motor power	3700 W	Extruded pasta double vat with extruder	15/18 Kg/h

 La machine **P2 PLEASURE** est beaucoup plus qu'une machine combinée. En effet, elle peut être considérée comme un vrai laboratoire pour les professionnels de la production de pâtes; elle a été créée pour répondre à toutes les exigences productives du secteur.

P2 PLEASURE, en sa version de base, est constituée par un bac de pétrissage, un laminoir automatique et une raviolatrice; elle peut être fournie aussi avec double bac ou double bac avec extrudeuse pour produire tout type de pâtes extrudées seulement en remplaçant la filière.

La raviolatrice a moules interchangeables permet de produire des ravioli détachés en plusieurs formes et dimensions.

Pour la gamme complète des moules, voir le [catalogue Moules & Filières](#).

Accessoires

1 - Coupe automatique pour tagliatelle


2 - Bac d'extrusion (sur la version P2 PLEASURE à double bac avec extrudeuse) pour réaliser tout type de pâtes seulement en remplaçant la filière (les filières sont disponibles en bronze pour obtenir des pâtes plus rugueuses ou en téflon pour produire des pâtes plus polies et transparentes).

Modèles disponibles :

Version à bac individuel, à double bac ou à double bac avec la presse.

Données Techniques

Poids du modèle à bac individuel	262 Kg	Production	
Poids du modèle à double bac	292 Kg	Largeur et épaisseur de l'abaisse	167/2,5 mm
Poids du modèle à double bac avec extrudeuse	338 Kg	Abaisse (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à bac individuel (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Abaisse (double bac)	50 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle (bac individuel)	25 Kg/h
Dimensions du modèle à double bac avec extrudeuse (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle (double bac)	50 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à bac individuel)	2600 W	Ravioli (bac individuel)	40/50 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac)	3500 W	Ravioli (double bac)	70/80 Kg/h
Puissance du moteur (modèle à double bac avec extrudeuse)	3700 W	Pâtes extrudées (double bac avec extrudeuse)	15/18 Kg/h

 **P2 PLEASURE** als Kombimodell zu bezeichnen, wird der Maschine nicht gerecht, denn wir können sie als wahre Werkstatt für Pasta-Profis bezeichnen, die spezifisch konzipiert wurde, um alle Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Die **P2 PLEASURE**, die in der Basisversion einen einzelnen Teigkneiter, Automatikzylinder und Ravioligruppe umfasst, kann auch in der Version mit Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit geliefert werden: So kann man durch einfaches Auswechseln der Matrizen alle Arten von gepresster Pasta herstellen.

Mit der Ravioligruppe mit auswechselbaren Formen lassen sich getrennte Ravioli in verschiedenen Formen und Größen herstellen.

Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den [Katalog Formen & Matrizen](#) verwiesen.

Zubehör

1 - Automatisches Schneiden der Tagliatelle

2 - Pressewanne (bei der Version P2 PLEASURE Doppelwanne mit Presse-einheit) für die Herstellung jeder Art Pasta, indem man einfach die Matrize auswechselt (erhältlich sind Matrizen aus Bronze für einen rauerer Nudelteig und Matrizen aus PTFE für einen glänzenderen, transparenten Teig).

Лieferbare Modelle

Versionen mit Einzelwanne, Doppelwanne oder Doppelwanne mit Presse-einheit.

Technische Angaben

Gewicht Modell Einzelwanne	262 Kg	Produktion	
Gewicht Modell Doppelwanne	292 Kg	Teigplatten Breite und Dicke	167/2,5 mm
Gewicht Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	338 Kg	Teigplatten Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Einzelwanne (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Teigplatten Doppelwanne	50 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle Einzelwanne	25 Kg/h
Abmessungen Modell Doppelwanne mit Presse-einheit (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle Doppelwanne	50 Kg/h
Leistung Modell Einzelwanne	2600 W	Ravioli Einzelwanne	40/50 Kg/h
Leistung Modell Doppelwanne	3500 W	Ravioli Doppelwanne	70/80 Kg/h
Leistung Modell Doppelwanne mit Presse-einheit	3700 W	Ausgerollte Pasta Doppelwanne mit Presse-einheit	15/18 Kg/h



Definir “combinada” la **P2 PLEASURE** es restrictivo; de hecho, podemos definirla como un auténtico y completo taller, destinado a los profesionales de la pasta, creado a medida para responder a todas las exigencias de producción.

La **P2 PLEASURE**, constituida en su versión básica por una amasadora individual, un rodillo automático y la máquina para raviolis, también puede ser suministrada en su versión con doble cubeta o bien con doble cubeta con extrusor para realizar todo tipo de pasta trefilada simplemente sustituyendo la trefiladora.

La máquina para raviolis con moldes intercambiables, permite realizar raviolis separados unos de otros de varias formas y tamaño.

Para ver la gama completa de los accesorios, consúltese el catálogo **Moldes & Trefiladoras**.

Accesorios

1 - Corte automático de tallarines anchos

2 - Cubeta del extrusor (en versión P2 PLEASURE cubeta doble con extrusor) para realizar todo tipo de pasta simplemente sustituyendo la trefiladora (están disponibles trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta y trefiladoras de PTFE per una pasta más brillante y transparente).

Modelos disponibles

Versiones con una sola cubeta, con cubeta doble o con cubeta doble con extrusor.

Datos Técnicos

Peso modelo una sola cubeta	262 Kg	Producción	
Peso modelo cubeta doble	292 Kg	Masa en hoja anchura y espesor	167/2,5 mm
Peso modelo cubeta doble con extrusor	338 Kg	Masa en hoja una sola cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo una sola cubeta (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Masa en hoja cubeta doble	50 Kg/h
Tamaño modelo cubeta doble (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Tagliatelle una sola cubeta	25 Kg/h
Tamaño modelo cubeta doble con extrusor (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Tagliatelle cubeta doble	50 Kg/h
Potencia modelo una sola cubeta	2600 W	Raviolis una sola cubeta	40/50 Kg/h
Potencia modelo cubeta doble	3500 W	Raviolis cubeta doble	70/80 Kg/h
Potencia modelo cubeta doble con extrusor	3700 W	Pasta extruída cubeta doble con extrusor	15/18 Kg/h



P2 PLEASURE является комбинированной машиной, которая может удовлетворить все требования производителей макаронных изделий.

P2 PLEASURE в стандартной комплектации состоит из одного тестомеса, тестораскаткой и блока для приготовления ravioli. Она поставляется также с двумя тестомесами и с двумя тестомесами и экструдером для производства всех видов макаронных изделий меняя матрицу.

Блок для ravioli со сменными штампами позволяет произвести отдельные ravioli из двойного листа и различного формата.

Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «**Шапмы и Матрицы**»

Насадки

1 - Блок для резки лапши

2 - Экструдер (только в комплектации с двумя тестомесами и экструдером): производит все виды макаронных изделий меняя матрицу. Можно приобрести либо бронзовые матрицы (получаются макароны с более шершавой поверхностью) либо тефлоновые матрицы (получаются макароны с более гладкой поверхностью).

Комплектации:

Машина с одним тестомесом, машина с двумя тестомесами, машина с двумя тестомесами и экструдером.

Технические данные

с одним тестомесом вес	262 Kg	Производительность	
с двумя тестомесами вес	292 Kg	Лента теста ширина и толщина	167/2,5 mm
с двумя тестомесами и экструдером вес	338 Kg	Лента теста один тестомес	25 Kg/h
с одним тестомесом габарит (AxBxC)	940x1075x2040 mm	Лента теста два тестомеса	50 Kg/h
с двумя тестомесами габарит (AxBxC)	983x1075x2040 mm	Лапша один тестомес	25 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером габарит (AxBxC)	1083x1180x2040 mm	Лапша два тестомеса	50 Kg/h
с одним тестомесом установленная мощность	2600 W	Равиоли один тестомес	40/50 Kg/h
с двумя тестомесами установленная мощность	3500 W	Равиоли два тестомеса	70/80 Kg/h
с двумя тестомесами и экструдером установленная мощность	3700 W	Макароны два тестомеса с экструдером	15/18 Kg/h