

DOLLY

MINI P3

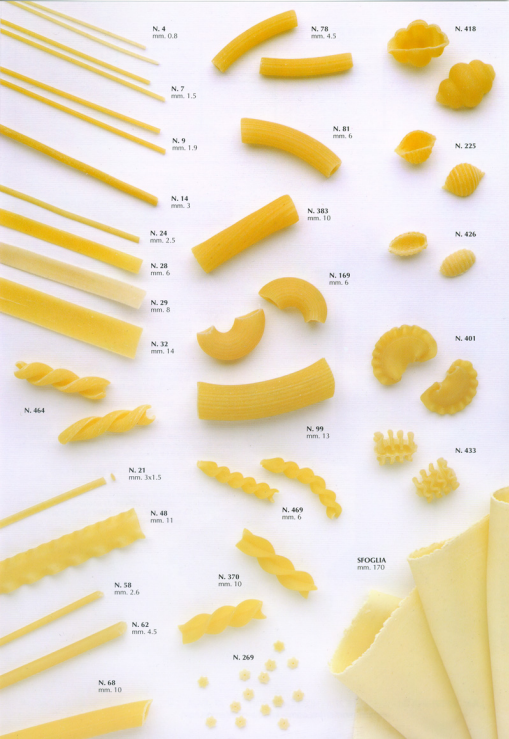


SERIE MINI



La Monferrina

MACCHINE AUTOMATICHE PER TUTTI I TIPI DI PASTA FRESCA



N. 4
mm. 0,8

N. 78
mm. 4,5

N. 418

N. 7
mm. 1,5

N. 9
mm. 1,9

N. 81
mm. 6

N. 225

N. 14
mm. 3

N. 383
mm. 10

N. 426

N. 24
mm. 2,5

N. 28
mm. 6

N. 29
mm. 8

N. 32
mm. 14

N. 169
mm. 6

N. 401

N. 464

N. 99
mm. 13

N. 433

N. 21
mm. 3x1,5

N. 469
mm. 6

N. 48
mm. 11

N. 58
mm. 2,6

N. 370
mm. 10

SFOGLIA
mm. 170

N. 62
mm. 4,5

N. 269

N. 68
mm. 10

Scoprite il piacere di fare la pasta con DOLLY: piccola, compatta ed affidabile è adatta per i Ristoranti, per le Tavernette di che ha tanti amici e in ogni situazione in cui si richiedano produzioni di piccole quantità.

DOLLY può lavorare qualsiasi tipo di farina e può anche preparare gli impasti per la pizza e per il pane.

Tutti le parti costruttive a contatto con la pasta sono in ACCIAIO INOX, puro e inalterabile.

TRAFILE: sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida o in teflon per una pasta lucida e trasparente.

Rediscover the pleasure of making dough with DOLLY: small, compact and reliable, DOLLY is suitable for restaurants, for the party cellars of people with a lot of friends and in all situations where small amounts need to be produced.

DOLLY can work any type of flour and can also prepare dough for pizzas and bread.

All the constructional parts that come into contact with the dough are made of pure, never-changing STAINLESS STEEL.

PLATES: plates made of bronze are available to get pasta with a rougher finish or of Teflon for smooth, transparent pasta.

Redécouvrez le plaisir de faire les pâtes avec DOLLY: petite, compacte et fiable, elle est appropriée pour les restaurants, pour les tavernes lorsque l'on accueille de nombreux amis et dans toutes les situations nécessitant des productions de petites quantités.

DOLLY peut pétrir n'importe quel genre de farine et peut également préparer la pâte à pizza et à pain.

Toutes les pièces entrant en contact avec la pâte sont en ACIER INOX, pur et inaltérable.

TREFILEUSES: à disposition, des tréfileuses en bronze pour obtenir une pâte plus rugueuse ou en teflon pour une pâte plus brillante et transparente.

DOLLY MINI P3

Entdecken Sie mit DOLLY wieder das Vergnügen der Teigherstellung: Klein, kompakt und zuverlässig ist sie für Restaurants, für Tavernen von denjenigen die viele Freunde haben und für jede Situation bei der kleine Produktionsmengen gebraucht werden, geeignet

Mit DOLLY kann man sowohl jede Art von Mehl bearbeiten, als auch Teig für Pizza und Brot herstellen.

Sämtliche Konstruktionsteile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus reinem und unveränderlichen EDELSTAHL realisiert.

SCHEIBEN: Es gibt Scheiben aus Bronze für größeren Teig oder aus Teflon für einen glänzenden und transparenten Teig.

Descubra el placer de hacer la pasta con DOLLY: pequeña, compacta y segura es ideal para los Restaurantes, para las Bodegas de quienes tiene muchos amigos y en cada situación en la que se requieran producciones de pequeña cantidad.

DOLLY puede trabajar cualquier tipo de harina y puede preparar también las masas para la pizza y para el pan.

Todas las piezas que están en contacto con la pasta son de ACERO INOXIDABLE, puro e inalterable.

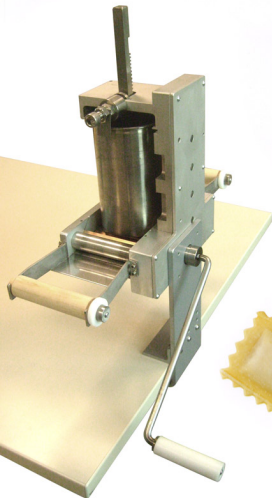
TREFILADORAS: se ofrecen trefiladoras de bronce para obtener una pasta más basta o de teflón para una pasta brillante y transparente.

TAGLIAPASTA ROTATIVO
ROTARY DOUGH CUTTER
COUPE - PATES ROTATIF
DREHENDER TEIGSCHNEIDER
CORTAPASTA ROTATIVA



DATI TECNICI DOLLY MINI P3

Capacità massima vasca impastatrice Max Kneading vat capacity Max Capacité cuve pétrisseuse Fausungsvmögen des Knetbeckens Capacidad máxima recipiente amasadora	Produzione oraria di pasta Hourly pasta production rate Production horaire pâte Teigwarenproduktion per Stunde Producción horaria de pasta	Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé Einphasiger Motor Motor monofásico	Peso macchina Machine weight Poids de la machine Maschinengewicht Peso de la máquina	Dimensioni della macchina Overall dimensions of machine Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Dimensiones de la máquina
Kg 2,5	Kg 6	Hp 0,8 *	Kg 27	mm 500 x 300 x 250
* MOTORE A VARIE TENSIONI * VARIABLE VOLTAGE MOTOR * MOTEUR A DIFFERENTES TENSIONS * MOTOR MIT VERSCHIEDENEN SPANNUNGEN * MOTOR DE VARIAS TENSIONES				



RAVIOLATRICE MANUALE

Raviolatrice manuale per produrre ravioli con grandezza di mm 34x40. Lavora la sfoglia di mm 85 di larghezza, ricavabile dalla trafila sfoglia della macchina per pasta **DOLLY**.

PESO : Kg 9 **INGOMBRO** : mm 200 x 300 x 420.

Manual ravioli maker for producing ravioli 34x40 square mm in dimension. The machine works mm 85 wide sheets, that can be obtained from the sheet pasta plate for the **DOLLY** dough machine.

WEIGHT : Kg 9 **DIMENSIONS** : mm 200 x 300 x 420

Raviolatrice manuelle pour produire des raviolis de mm 34 x 40 Elle travaille la pâte de mm 85 de large, obtenue avec la tréfileuse-abaisse de la machine à pâte **DOLLY**.

POIDS : Kg 9 **ENCOMBREMENT** : mm 200 x 300 x 420

Manuelle Raviolimaschine für die Herstellung von Ravioli mit den Ausmaßen mm 34x40. Sie bearbeitet ausgerollten Teig mit einer Breite von mm 85, der aus der Blätterteigscheibe der Teigmaschine **DOLLY** gewonnen werden kann.

GEWICHT : Kg 9 **AUSMASSE** : mm 200 x 300 x 420

Máquina manual para hacer raviolos con tamaño de mm 34x40. Elabora el hojaldre de mm 85 de anchura, que se obtiene da la trafiladora de hojaldre de la máquina para pasta **DOLLY**.

PESO : Kg 9
DIMENSIONES : mm 200 x 300 x 420