



**La Pastaia**  
avancini 1963

**TR 70**  
**TR 70 INOX**  
**TR 75/E INOX**





TR 70



TR 70 INOX

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



## EN

FRESH PASTA MACHINE FOR THE PRODUCTION OF VARIOUS PASTA SHAPES AND SIZES, WITH MIXER AND SCREW EXTRUDER. AVAILABLE WITH A WIDE RANGE OF FITTINGS AND DIES. PRODUCTION PER HOUR 8-12 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 or supports with grease gun.
- Single-motor-driven, belt drive with maintenance-free reduction gear. Mixer driven by sprocket (TR 70 and TR 70 INOX) or chain (TR 75/E INOX).
- Equipped with height-adjustable feet and plastic caps.
- Flame retardant power cord according to the required power supply; with plug (TR 70 and TR 70 INOX), plug not provided (TR 75/E INOX).
- 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, pasta tray on TR 75/E INOX.
- Accessories upon request: cutting assembly, trolley for TR 75/E INOX.



## Macchina per la produzione di pasta fresca di vario tipo, con mescolatore e coclea di estrusione. Disponibile con un'ampia gamma di accessori e trafile. Produzione oraria da 8 e 12 kg.

- Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life o con supporti con ingrassatore.
- Azionamento con un motore, trasmissioni a cinghia con riduttore esente da manutenzione. Per il mescolatore trasmissione con ingranaggi (TR 70 e TR 70 INOX) o con catena (TR 75/E INOX).
- Dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta, con spina (TR 70 e TR 70 INOX), senza spina (TR 75/E INOX).
- 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 trafile.
- Accessori in dotazione: caraffa per misurazione liquidi, chiave per ghiera, crivello raccogli pasta per TR 75/E INOX.
- Accessori a richiesta: gruppo motore coltello pasta corta, carrello con ruote per TR 75/E INOX.



TR 75/E INOX

## FR

MACHINE POUR LA PRODUCTION DE PÂTES FRAÎCHES DE DIFFÉRENTS FORMATS, AVEC MALAXEUR ET VIS D'EXTRUSION. DISPONIBLE AVEC UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES ET DE FILIÈRE. PRODUCTION HORAIRE 8-12 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 ou supports avec graisseur.
- Actionnement par moteur, transmission par courroie avec réducteur qui ne nécessite aucun entretien. Pour le mélangeur transmission par engrainages mécaniques (TR 70 et TR 70 INOX) ou par chaîne (TR 75/E INOX).
- Machines équipées de pieds réglables en hauteur avec bouchons en matière plastique.
- Câble de branchement au réseau électrique de type anti-flamme, en fonction de l'alimentation requise, avec prise finale (TR 70 - TR 70 INOX) sans prise finale (TR 75/E INOX).
- 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, panier pour recueillir les pâtes pour TR 75/E INOX.
- Accessoires sur demande : couteau pour pâtes automatique, chariot à roulettes pour TR 75/E INOX.

## DE

MASCHINE FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHNUDELN VERSCHIEDENER ART, MIT MISCHGERÄT UND FÖRDERSCNECKE FÜR DIE AUSGABE. ERHÄLTICH MIT EINER GROSSEN AUSWAHL VON ZUBEHÖR UND MATRIZEN. STUNDENLEISTUNG 8-12 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 oder Lagern mit Schmier-system ausgestattet.
- Antrieb über 1 Motor, wartungsfreier Riemenantrieb mit Getriebe. Für den Mischer Zahnrad (TR 70 and TR 70 INOX) oder Kettenantrieb (TR 75/E INOX).
- Das Gerät ist mit höhenverstellbaren Füßen mit Kunststoff-Kappen ausgestattet.
- Schwer entflammables Stromanschlusskabel, je nach erforderlicher Versorgungsspannung, mit Anschlusstecker (TR 70 - TR 70 INOX) ohne Anschlusstecker (TR 75/E INOX).
- 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, Pasta-Auffänger für TR 75/E INOX.
- Zubehör auf Anfrage: automatisches Pasta-Schneidmesser, fahrbares Gestell für TR 75/E INOX.

## ES

MÁQUINA PARA LA PRODUCCIÓN DE PASTA FRESCA DE DISTINTOS TIPOS EQUIPADA CON MEZCLADOR Y TORNILLO DE EXTRUSIÓN. DISPONIBLE CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE ACCESORIOS E HILERAS. PRODUCCIÓN HORARIA 8-12 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 o en soportes con lubricador.
- Accionamiento mediante un motor, transmisión de correa con reductor que no requiere mantenimiento. Para el mezclador engranaje (TR 70 e TR 70 INOX) o cadena (TR 75/E INOX).
- Contiene pies de apoyo de altura regulable con tapones de plástico.
- Cable de conexión a la red eléctrica de tipo ignífugo, dependiendo de la alimentación necesaria, con enchufe final (TR 70 - TR 70 INOX), sin enchufe final (TR 75/E INOX).
- 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, bandeja para recoger la pasta por TR 75/E INOX.
- Accesorios adicionales (previa solicitud): cuchillo automático para cortar la pasta, carro de ruedas por TR 75/E INOX.



Altre trafile disponibili - Other dies also available - Autres matrices disponibles - Anderen verfügbar Matrizen - Otras hileras disponibles

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello Model - Modèle - Modell - Modelo		TR 70	TR 70 INOX	TR 75/E INOX
Capacità impasto Dough capacity - Capacité pâte - Maximale Teigmenge - Capacidad de empastado	kg	2.5	2.5	5
Produzione ora max Max. Output per hour - Production horaire max - Maximale Stundenleistung - Producción máx./hora	kg	8	8	12
Dimensioni macchina (LxPxH) Machine dimensions (LxPxH) - Dimensions machine (LxPxH) Abmessungen der Maschine (BxTxH) - Dimensiones máquina (LxPxH)	mm	250 440 425	250 440 425	310 510 570
Altezza Carrello Trolley (Height) - Chariot (Hauteur) - Wagen (Höhe) - Carro (Altura)	mm	-	-	660
Peso Weight - Poids - Gewicht - Peso	kg	28	28	48
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet - Largeur abaisse - Breite des Teigblattes - Anchura hojaldré	mm	160	160	180
Potenza motore Motor power - Puissance moteur - Motorstärke - Potencia motor	kW	0.38	0.38	0.75
Alimentazione Power - Alimentation - Stromanschluss - Corriente	V/Ph/Hz. (standard)	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Alimentazione Power - Alimentation - Stromanschluss - Corriente	V/Ph/Hz. (optional)	110/1/60	110/1/60	110/1/60 230/1/50
Coltello pasta corta Short pasta cutter - Couteau pâtes petit format - Messer für kurze Nudeln - Cuchillo pasta corta				
Carrozzeria inox Stainless steel body - Châssis inox - Edelstahlgehäuse - Chasis inox		No - No - Non Nein - No	Si - Yes - Oui Ja - Si	Si - Yes - Oui Ja - Si

A richiesta - On request - Sur demande - Auf Wunsch - A pedido

Questo valore dipende dal tipo di impasto e dalla trafile 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

