



La Pastaia
avancini 1963

TR 75
TR 95
TR 110
TRD 110
TR 110/S
TRD 110/S
TR 150





TR 75



TR 95



Macchina per la produzione di pasta fresca di vario tipo, con mescolatore e coclea di estrusione. Disponibile con un'ampia gamma di accessori e trafilie e, a seconda del modello, con possibilità di carrozzeria in acciaio inox, produzione oraria da 12 a 85 Kg e una o due vasche.

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 AND THE POSSIBILITY OF A STAINLESS STEEL FRAME ON SOME MODELS. IT HAS AN OUTPUT OF BETWEEN 12 AND 85 KG/H AND ONE OR TWO TANKS.



TR 110



TRD 110

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 FILIÈRES ET, SELON LE MODÈLE, POSSIBILITÉ DE CARROSSERIE EN ACIER INOX ; PRODUCTION HORAIRE DE 12 À 85 KG AVEC UNE OU DEUX CUVES.

DE

MASCHINE FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHNUDELN VERSCHIEDENER ART, MIT MISCHGERÄT UND FÖRDERSCHECKE FÜR DIE AUSGABE. ERHÄLTICH MIT EINER GROSSEN AUSWAHL VON ZUBEHÖR UND MATRIZEN, JE NACH MODELL AUCH MIT EDELSTAHLGEHÄUSE, MIT EINER STUNDENLEISTUNG VON 12 BIS 85 KG UND MIT EIN ODER ZWEI SCHÜSSELN.

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 Y, EN FUNCIÓN DEL MODELO, POSIBILIDAD DE ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE, PRODUCCIÓN DE 12 A 85 KG/HORA Y UNO O DOS RECIPIENTES.



TR 110/S



TRD 110/S

Macchina per lavorazione a sistema continuo, frutto della combinazione del Nastro Trasportatore NS TR e del Mescolatore per pasta MS 80, con una produzione oraria massima di 150 Kg.



- Carrozzeria in acciaio inox.
- Mescolatore con produzione fino a 80 Kg di prodotto di impasto con scarico sotto vasca.
- Dotata di due coltelli, uno per il taglio della pasta corta e uno per il taglio della pasta lunga, un manicotto con raffreddamento ad acqua e un ventilatore, tramoggia per carico continuo.
- Svariata scelta di trafile, da richiedere a parte, in base alle esigenze produttive.

EN

MACHINE FOR CONTINUOUS OPERATION, COMBINING THE NS/TR CONVEYOR BELT AND THE MS 80 PASTA MIXER, WITH A MAXIMUM OUTPUT OF 150 KG/H.

- Stainless steel frame.
- Mixer with an output of up to 80 kg of dough, which is emptied under the tank.
- Equipped with two cutters, one for cutting short pasta and one for cutting long pasta, a sleeve with a water cooling unit and fan, and a hopper for continuous operation.
- Variety of dies available on request, depending on production requirements.

FR

MACHINE À SYSTÈME CONTINU, FRUIT DE LA COMBINAISON DE LA BANDE TRANSPORTEUSE NS/TR ET DU MALAXEUR POUR PÂTES MS 80, AVEC UNE PRODUCTION HORAIRE MAXIMALE DE 150 KG.

- Carrosserie en acier inox.
- Malaxeur assurant une production maximale de 80 kg de produit en pâte, avec dispositif d'évacuation sous la cuve.
- Deux couteaux, l'un pour la coupe des pâtes petit format et l'autre pour celle des pâtes grand format, manchon avec refroidissement à eau et ventilateur, trémie de chargement continu.
- Grand choix de filières, à demander séparément, en fonction des exigences de production.

DE

MASCHINE ZUR FORTLAUFENDEN BEARBEITUNG, ERGEBNIS EINER KOMBINATION DES FÖRDERBANDS NS/TR UND DES TEIGMISCHGERÄTS MS 80, MIT EINER MAXIMALEN STUNDENLEISTUNG VON 150 KG.

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mischgerät kann bis zu 80 kg Teig bearbeiten, Entladevorrichtung unter der Schüssel.
- Ausgestattet mit zwei Messern, einem für kurze Nudeln und einem für lange Nudeln, einer wassergekühlten Ausstoßmuffe, einem Lüfter und einem Trichter für kontinuierliche Zuführung.
- Große Auswahl von Matrizen, die je nach Produktionsanforderungen separat bestellt werden können.

ES

MÁQUINA DE ELABORACIÓN CONTINUA GRACIAS A LA COMBINACIÓN ENTRE LA CINTA TRANSPORTADORA NS/TR Y EL MEZCLADOR PARA PASTA MS 80. PRODUCCIÓN MÁXIMA DE 150 KG/H.

- Estructura de acero inoxidable.
- Mezclador con una producción de hasta 80 Kg/h de producto de pasta con descarga en depósito.
- Dispone de dos cuchillos. Uno corta la pasta larga y el otro la pasta corta, manguito de enfriamiento con agua, ventilador y tolva para carga continua.
- Posibilidad de elegir entre varias hileras en función de las exigencias de producción (pedido específico).



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello Model - Modèle - Modell - Modelo		TR 75	TR 95	TR 110	TRD 110	TR 110S	TRD 110S	TR 150	TR 150 Sist. Cont
Capacità impasto Dough capacity - Capacité pâte Maximale Teigmenge - Capacidad de empastado	Kg	5	9	15	15+15	15	15+15	70	70+80
Produzione ora max Max. Output per hour - Production horaire max Maximale Stundenleistung - Producción máx./hora	Kg	12	23	28	34	48	65	85	150
Dimensioni macchina (LxPxH) Machine dimensions (LxPxH) - Dimensions machine (LxPxH) Abmessungen der Maschine (BxTxH) - Dimensiones máquina (LxPxH)	mm	320 750 725	380 900 880	460 930 895	560 1050 950	460 980 1500	630 1200 1650	840 1350 1760	3000 1350 2150
Carrello Trolley - Chariot - Wagen - Carro		660	580	580	570	✗	✗	✗	✗
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	Kg	68	115	135	200	175	220	520	880
Larghezza sfoglia - Width of pasta sheet - Largeur abaisse Breite des Teigblattes - Anchura hojaldre	mm	180	230	280	280	280	280	380	380
Potenza motore trifase Three-phase power motor - Puissance moteur triphasé Dreiphasig Motorleistung - Potencia motor trifásico	Kw	0.75	0.75	1.10	1.5 +0.55	1.75	1.75 +0.55	4.00 +1.75	4.00 +1.75 +0.55+2.20
Potenza motore monofase Single-phase power motor - Puissance moteur monophasé Einphasige Motorleistung - Potencia motor monofásico	Kw	0.75	1.1	1.5	-	-	-	-	-
Ventilatore - Fan - Ventilateur - Lüfter - Ventilador		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coltello pasta corta Short pasta cutter - Couteau pâtes petit format Messer für kurze Nudeln - Cuchillo pasta corta		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coltello pasta lunga Long pasta cutter - Couteau pâtes long format Messer für lange Nudeln - Cuchillo pasta larga		✗	✗	⊕	⊕	⊕	⊕	⊕	✓
Manicotto con raffreddamento Sleeve with cooling unit - Manchon avec refroidissement Muffe mit Wasserkühlung - Manguito con sistema de refrigeración		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Carrozzeria inox - Stainless steel body - Châssis inox Edelstahlgehäuse - Chasis inox		⊕	⊕	⊕	⊕	✓	✓	⊕	✓

⊕ 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

