

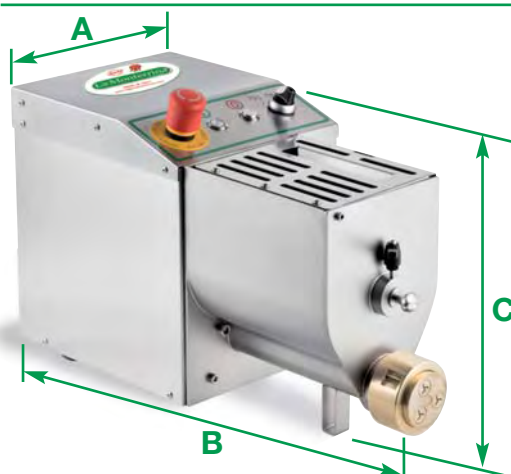


 **DOLLY** è una macchina da banco piccola, compatta e affidabile, adatta sia ai ristoranti che a chi ama la buona pasta fatta in casa.

La macchina **DOLLY** impasta qualsiasi tipo di farina e produce paste lunghe e corte con il semplice cambio della trafila. La macchina può essere fornita (su richiesta) con coltello tagliapasta rotativo per pasta corta.

Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e parti a contatto con la pasta in acciaio inox, tasto di sicurezza, spia di accensione ed è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

Dati Tecnici DOLLY



Peso

27 Kg

Dimensioni (AxBxC)

290x550x300 mm

Potenza motore

750 W

Capacità vasca impastatrice

2,5 Kg

Produzione pasta trafilata

6 Kg/h

Trafile Standard pag.32



DOLLY is a small “counter top” machine, compact and reliable; it is suitable both for restaurants and for people who like good home-made pasta.

DOLLY can knead by using any kind of flour and it produces long and short pasta shapes by simply changing the die. The machine can be supplied (on request) with a rotating cutting knife for short pasta shapes. Its external structure is made of anodized aluminium and the parts that are in contact with pasta are made of stainless steel; It includes a safety button and a switch light. It respects all accident prevention regulations in force.

Technical Data

Weight	27 Kg	Kneading vat capacity	2,5 Kg
Dimensions (AxBxC)	290x550x300 mm	Extruded pasta production	6 Kg/h
Motor power	750 W		

Standard Dies Pag.32



DOLLY est une machine de comptoir petite, compacte et fiable, destinée soit aux restaurants qu'à tous les amateurs des bonnes pâtes maison.

DOLLY pétrit tout type de farine et produit des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière. La machine peut être fournie (sur demande) avec un coupe- pâte rotatif pour les pâtes courtes.

Sa structure externe est faite en aluminium anodisé et les parties qui sont en contact direct avec la pâte sont faites en acier inox; elle est équipée par un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage. Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Données Techniques

Poids	27 Kg	Capacité du pétrin	2,5 Kg
Dimensions (AxBxC)	290x550x300 mm	Production de pâtes extrudées	6 Kg/h
Puissance du moteur	750 W		

Filières Standard Page 32



DOLLY ist eine kleine, kompakte und zuverlässige Tischmaschine, die sich sowohl für Restaurants als auch für Liebhaber der guten, hausgemachten Pasta eignet.

Das Modell **DOLLY** knetet jede Art von Mehl und stellt lange und kurze Nudeln durch einfachen Austausch der Matrize her.

Die Maschine kann (auf Anfrage) mit Teigschneider für kurze Pastaformate geliefert werden.

Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Technische Angaben

Gewicht	27 Kg	Fassungsvermögen des Knetbeckens	2,5 Kg
Abmessungen (AxBxC)	290x550x300 mm	Produktion ausgerollte Pasta	6 Kg/h
Motorleistung	750 W		

Standard-Matrizen Seite 32



DOLLY es una máquina de banco pequeña, compacta y fiable, ideal tanto para los restaurantes como para los aficionados a la buena pasta hecha en casa.

La **DOLLY** amasa cualquier tipo de harina y realiza pastas largas y cortas simplemente sustituyendo la trefiladora. La máquina se puede suministrar (a petición) con cuchillo giratorio para cortar la pasta corta.

Su estructura exterior es de aluminio anodizado y las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable; cuenta con botón de seguridad, testigo de encendido y cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Datos Técnicos

Peso	27 Kg	Capacidad de la cubeta amasadora	2,5 Kg
Tamaño (AxBxC)	290x550x300 mm	Producción de pasta trefilada	6 Kg/h
Potencia del motor	750 W		

Moldes Estándar Pag.32



DOLLY является настольной машиной для ресторанов и для дома.

DOLLY может замешивать любой тип муки и производит длинные и короткие макаронные изделия путём быстрой смены матрицы. Для производства короткорезанных макаронных изделий используется автоматический вращающийся нож (по заказу).

Она имеет структуру из анодированного алюминия и все поверхности соприкасающиеся с продуктами из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения. Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Технические данные

Вес	27 Kg	Ёмкость тестомеса	2,5 Kg
Габарит (AxBxC)	290x550x300 mm	Производительность макаронных изделий	6 Kg/h
Установленная мощность	750 W		

Стандартные матрицы Стр.32