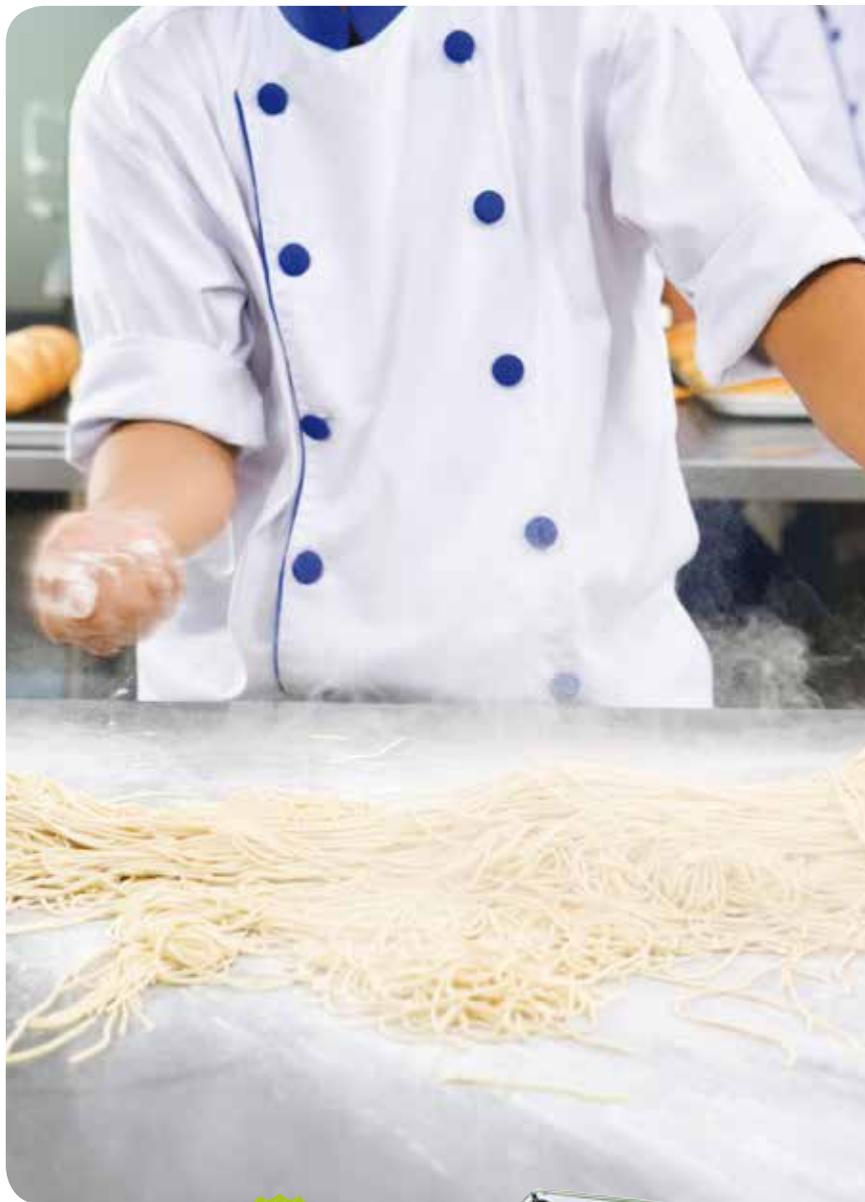


## Macchine per pasta fresca estrusa

- Macchina per pasta fresca.
- Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Vasca e gancio impastatore in acciaio inox
- Elica in lega ottone/bronzo
- Microinterruttore su coperchio vasca
- Versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.

*Ideale per pastifici e cucine*



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca kg	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMMPF15N235M	Macchina pasta fresca	MPF15N	1,5	5	250 x 480 x 290	18	0,3	230/50/1
FMMPF25N235M	Macchina pasta fresca	MPF25N	2,5	8	260 x 600 x 380	29	0,37	230/50/1
FMMPF40N405T	Macchina pasta fresca	MPF40N	4	13	350 x 760 x 450	42	0,75	230-400/50/3
FMMPF80N405T	Macchina pasta fresca	MPF80N	8	25	450 x 720 x 750	87	1	230-400/50/3

FMACCARMPF Carrello macchina pasta fresca

Codice	Descrizione
FMACTRMPF13	Trafila MPF1,5 - trafile per le casarecce
FMACTRMPF14	Trafila MPF1,5 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF15	Trafila MPF1,5 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF16	Trafila MPF1,5 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF17	Trafila MPF1,5 - trafile per fusilli
FMACTRMPF18	Trafila MPF1,5 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF19	Trafila MPF1,5 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF20	Trafila MPF1,5 - trafile per bucatini
FMACTRMPF21	Trafila MPF1,5 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF22	Trafila MPF1,5 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF23	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF24	Trafila MPF1,5 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF39	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPF43	Trafila MPF1,5 - trafile per bigoli
FMACTRMPF1	Trafila MPF2,5/4 - trafile per le casarecce
FMACTRMPF2	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fusilli
FMACTRMPF3	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF4	Trafila MPF2,5/4 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF5	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bucatini
FMACTRMPF6	Trafila MPF2,5/4 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF10	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF11	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF12	Trafila MPF2,5/4 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF40	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPF41	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bigoli
FMACTRMPF7	Trafila MPF2,5/4 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF8	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF9	Trafila MPF2,5/4 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF25	Trafila MPF8 - trafile per le casarecce
FMACTRMPF26	Trafila MPF8 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF27	Trafila MPF8 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF28	Trafila MPF8 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF29	Trafila MPF8 - trafile per fusilli
FMACTRMPF30	Trafila MPF8 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF31	Trafila MPF8 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF32	Trafila MPF8 - trafile per bucatini
FMACTRMPF33	Trafila MPF8 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF34	Trafila MPF8 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF35	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF36	Trafila MPF8 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF38	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti chitarra



## Macchine per pasta fresca estrusa

**DOLLY** > Macchina da banco piccola e compatta adatta alla piccola ristorazione. Produce paste lunghe e corte con l'ausilio di un motorino tagliapasta a richiesta. Interamente in acciaio inox. Può impastare qualsiasi tipo di farina. Possibili tensioni 220V monofase e tensioni per paesi stranieri.

**P6** > Macchina di media produzione consigliata a ristoranti gastronomie pizzerie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca. Interamente in acciaio inox di facile funzionamento e pulizia puo lavorare qualsiasi tipo di farina. Dotata di motorino tagliapasta per la pasta corta. Possibilità di applicare accessori quali ravioli, gnocchi. Possibili tensioni 220V monofase e tensioni per paesi stranieri.

max  
18kg/h



max  
6kg/h



Codice	Descrizione	Modello	Produzione Kg/h	Cap. vasca Kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFDOLLY	Macchina per pasta a pressione	DOLLY	5/6	2,5	290 x 550 x 300	27	0,75	400/50/3
MFP6	Macchina per pasta	P6	15/18	6	450 x 620 x 1.140	108	1,1	400/50/3

## Trafile e altri accessori

Codice	Descrizione
MFTRAFBP3	Trafila bronzo P3
MFTRAFTP3	Trafila PTFE P3
MFTRAFSP3	Trafila sfoglia P3
MFTRAFPP3	Trafila penne con tagliapasta per P3
MFRAV34x40	Gruppo ravioli per P3 - 34 x 40 mm
MFTRAFBP6P12	Trafila bronzo P6
MFTRAFTP6P12	Trafila PTFE P6
MFTRAFSP6P12	Trafila sfoglia per P6
MFPENNEP6P12	Trafila penne con tagliapasta per P6
MFGGNOCCI	Gruppo gnocchi per P6
MFTRAFBP6P12	Trafila bronzo P12
MFTRAFTP6P12	Trafila PTFE P12
MFTRAFSP6P12	Trafila sfoglia per P12
MFPENNEP6P12	Trafila penne con tagliapasta per P12



## Macchine per pasta fresca estrusa

### P.NUOVA IMPASTATRICE E SFOGLIATRICE

Macchina per pasta a cilindri larghezza 170 mm con vasca impastatrice da 4 Kg adatta a produrre sfoglia di vari spessori. Applicando più accessori è possibile produrre ravioli di vari formati, gnocchi e pasta estrusa. Possibile tensione 220 V monofase e tensioni per paesi stranieri.

- Produzione oraria di pasta: 20 Kg
- Produzione oraria di ravioli: 18 Kg
- Produzione oraria di tagliatelle: 20 Kg
- Produzione oraria di gnocchi: 15/20 Kg
- Produzione oraria di pasta trafilata: 8/10 Kg

Alla macchina mod. P.NUOVA si possono abbinare:

- **GRUPPO PRESSA** > per paste trafilate
- **GRUPPO RAVIOLI** > Produzione oraria 25 kg.
- **GRUPPO TAGLIATELLE** > Produzione oraria 18 kg.
- **GRUPPO GNOCCHI** > Produzione oraria 40 kg.



P.NUOVA

Codice	Descrizione	Modello	Cap. vasca Kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFP.NUOVA	Macchina per pasta a cilindri	P.NUOVA	4	380 x 500 x 620	61	0,9	400/50/3

**Gruppo pressa**

Questo gruppo è da innestare sul gruppo principale della **P.NUOVA** e dà la possibilità di produrre tutti i formati di pasta con la sola sostituzione della trafilatura. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico.

**Gruppo ravioli**

Gruppo da innestare su **P.NUOVA** per produrre ravioli di diverso taglio e formato a nastro con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carne o misti. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico. Il gruppo può essere utilizzato anche su altre macchine di nostra produzione.

## Accessori

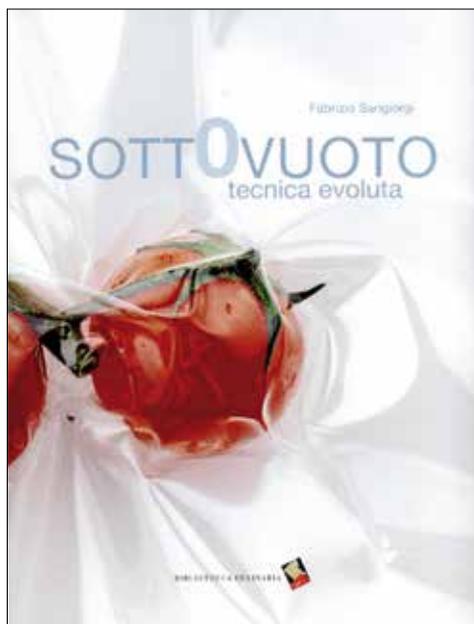
Codice	Descrizione	Euro
<b>MFGPRESSA</b>	Gruppo pressa per P.NUOVA + 4 trafile bronzo	135,00
	Tagliapasta per gruppo pressa	178,00
	Trafile bronzo per gruppo pressa	178,00
	Trafila in PTFE per gruppo pressa	698,00
<b>MFRAV20x20</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	185,00
<b>MFRAV34x40</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	228,00
<b>MFRAV40x50</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	228,00
<b>MFRAV34x95</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	854,00
<b>MFRAV80x80</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	854,00
<b>MFRAV70x70x70</b>	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	2.990,00
<b>MFGT2-6-12</b>	Gruppo tagliatelle per P.NUOVA	185,00
<b>MFGGNOCCHI</b>	Gruppo gnocchi a pressione e/o coclea	228,00

**Gruppo tagliatelle**

Gruppo tagliapasta da innestare su **P.NUOVA** per produrre tagliolini, tagliatelle, pappardelle e paste lunghe di diversi formati (larghezza standard: 2-6 e 12 mm). A richiesta, tagli di misura speciale (0,9-1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (8-12-18-24 mm). L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico.

**Gruppo gnocchi**

Gruppo formatore da innestare su **P.NUOVA** per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati anche con componenti aggiunti come pomodori e spinaci. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico. Il gruppo può essere utilizzato anche su altre macchine di nostra produzione.



L'attuale clima di elevato interesse per il ruolo della scienza in cucina ha riportato la tecnologia del sottovuoto in primo piano. Nelle mani dei più abili ha prodotto risultati inaspettati, innescando una fase di sperimentazione che ha gettato alle spalle alcuni principi di base. Le cotture di trenta ore, le cotture a bassissime temperature: sono le trovate di una nuova generazione di utilizzatori, ma sono sicure? Hanno un fondamento scientifico o un senso economico? La gamma di attrezzature si è ampliata notevolmente. Come scegliere quelle più adatte alle proprie esigenze? Il catering, la ristorazione collettiva e le gastronomie: il sottovuoto può fare la differenza anche in questi settori? È giunto il momento di un ripasso generale, di un'analisi aggiornata del sistema sottovuoto con i suoi pregi e anche i suoi limiti.

In questo volume, Fabrizio Sangiorgi ripercorre tutte le fasi della conservazione e della cottura (diretta e indiretta) in sottovuoto, offre parametri concreti per scegliere le attrezzature più adatte e usarle correttamente, dimostra i vantaggi del "sistema sottovuoto" per l'organizzazione e l'efficienza della cucina professionale e considera il suo rapporto con il food cost. Con l'aiuto dei professori Alessandro Sensidoni e Luigi Tonellato esamina attentamente le implicazioni delle cotture a basse temperature sia dal punto di vista organolettico sia da quello della sicurezza.

Un'opera unica che unisce teoria e pratica, rigore e creatività, scienza e ricette: sarà presto il libro più consumato di ogni cucina professionale.

<b>Autore</b>	Fabrizio Sangiorgi
<b>Fotografie</b>	Janez Puksic
<b>Formato</b>	20 x 25 cm
<b>Legatura</b>	cartonato
<b>Pagine</b>	184
<b>Illustrazioni</b>	50 foto a colori

**Codice** BB9788895056128 | **Prezzo** 42,00 euro



ATTREZZATURE
MACCHINA SOTTOVUOTO
FORNO
TAGLIERE DA PESCE
CILINDRO ACCIAIO cm 20
COLTELLINO A LAMA PIATTA
GUANTI

## TAVOLOZZA DI MARE ALL'OLIO VANIGLIATO

### Presentazione

Disporre il bouquet al centro del piatto dopo averlo condito, adagiarvi il gamberone, le fette di piovra e quelle di salmone marinato, insaporire con gocce di olio di oliva aromatizzato alla vaniglia e servire.

INGREDIENTI	Q.TÀ LORDA	SFRIDO/CALO PESO	Q.TÀ NETTA	PESO FINALE	% DI RESA	N° PORZIONI	PESO/PORZIONE
GAMBERONE	30 g	10 g	20 g	20 g	66,6	1	20 g
SALMONE MARINATO	50 g	25 g	25 g	25 g	50		25 g
PIOVRA	40 g	20 g	20 g	20 g	50		25 g
FILETTO DI ARANCIA	10 g	4 g	6 g	6 g	60		6 g
BOUQUET DI INSALatine	5 g	0 g	5 g	5 g	100		5 g
OLIO ALLA VANIGLIA	4 g	0 g	4 g	4 g	100		4 g

PREPARAZIONE					TEMPO	
1a FASE	SFILETTARE IL SALMONE E PRIVARLO DELLE SPINE PRESENTI NELLE BAFFE				8 minuti	
2a FASE	CONDIRLO CON SALE BILANCIATO E ERBE AROMATICHE				2 minuti	
3a FASE	CONDIZIONARLO IN SOTTOVUOTO AL 99,9%				1 minuto	
4a FASE	LASCiarLO MARINARE A + 3 °C				6 ore	
5a FASE	PREPARARE LE PIOVRE ALLA COTTURA IN TEGLIA NON FORATA				3 minuti	
6a FASE	CUOCERLE A VAPORE				90 minuti	
7a FASE	ABBATTERLE FINO AI + 20 °C AL CUORE				40 minuti	
8a FASE	CONDIZIONARLE IN SOTTOVUOTO NEL CILINDRO E PASTORIZZARLE				25 minuti	
9a FASE	CURARE I GAMBERONI (TEMPO PER 1 KG CIRCA 15 MINUTI)				15 minuti	
10a FASE	METTERE IN SOTTOVUOTO L'OLIO CON LA BACCA DI VANIGLIA APERTA				1 minuto	
11a FASE	PREPARE I FILETTI DI ARANCIA				2 minuti	

PRODOTTO	FASE	MODALITÀ	TEMP	T/CUORE	TEMPO	FUNZIONI SPECIALI
PIOVRA	1a FASE	vapore	+95 °C		90 minuti	preriscaldamento
	2a FASE	vapore	+85 °C		25 minuti	
GAMBERONE	1a FASE	vapore	+68 °C		8 minuti	
OLIO ALLA VANIGLIA	1a FASE	vapore	+65 °C		40 minuti	

ABBATTIMENTO		MODALITÀ	TEMP.	DURATA	PESO INIZ.	PESO FIN.	% RESA	N° PORZ.
SOFT		soft	+3 °C	30 minuti				

STOCCAG.	MODALITÀ	TEMPERATURA
Acqua	Acqua	+1 °C
Shelf-life	21 giorni	

### L'olio aromatizzato alla vaniglia

La bacca di vaniglia non ha bisogno di essere reidratata in acqua e si procede direttamente alla vaporizzazione. Prima di condizionarla in sottovuoto con l'olio, nella misura di una o due bacche per litro, praticare un'incisione lungo la bacca, aprirla e, con l'aiuto del coltello, estrarre i semi, che andranno stemperati nell'olio.

La vaniglia in sottovuoto sviluppa un aroma molto particolare e si presta all'aromatizzazione degli oli, ma anche degli aceti affinati in botti di legno.

Le basi aromatizzate alla vaniglia si usano per condire crostacei, carne di pollame e anche insalate dove si mescolano ortaggi, frutta e crostacei (ottimo esempio è una combinazione di sedano con arance e code di gambero).

Oltre all'obbligo di rispettare le norme di corretta prassi igienica, per evitare di produrre "bombe microbiologiche", e della scelta di sacchetti appropriati per cotture sottovuoto, per queste preparazioni è fondamentale l'uso del bilancino di precisione. Il ben noto "q.b" non è di casa con il sottovuoto!



## Tabella comparativa di conservazione degli alimenti

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE*
--------------------	--	---

### Conservazione a temperatura ambiente 25 +/-2 °C

Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè in polvere	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

### Conservazione mediante refrigerazione a 5 +/-2 °C

Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semiduri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni

### Conservazione mediante cottura e successiva refrigerazione a 5 +/-2 °C

Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti [creme e frutta]	2-3 giorni	6-8 giorni
Olio per friggere	10-15 giorni	25-40 giorni

### Conservazione mediante congelamento a -18 +/-2 °C

Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesci	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi

\* I valori indicati dipendono dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine e dall'integrità della confezione.

Effettuare le operazioni di confezionamento con massima igiene ed attenersi comunque alle indicazioni di scadenza dichiarate sui prodotti preconfezionati. Dati provenienti da fonti sperimentali specializzate.