




NINA 170-250

 **NINA** è una macchina da banco, pronta all'uso e di semplice utilizzo che, in un unico corpo, consente di produrre pasta sfoglia a spessore regolabile e tagliatelle di due diverse larghezze: 2 e 6 mm.

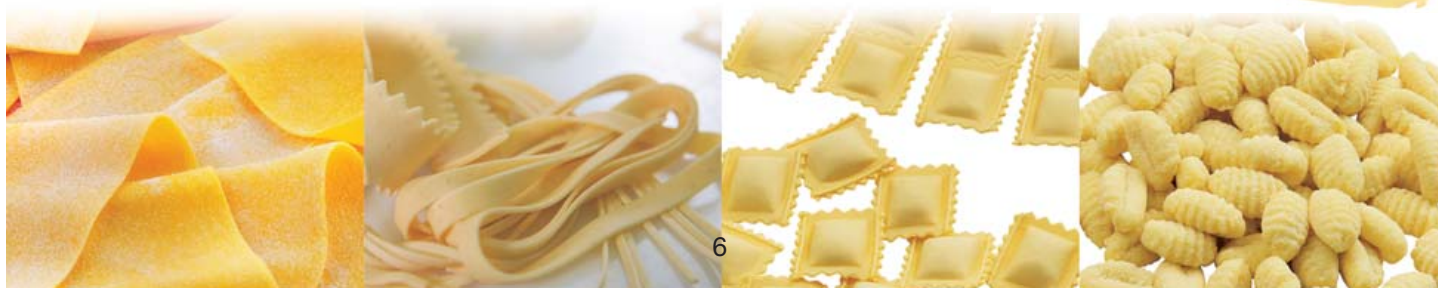
Tagli speciali

NINA può essere allestita, a richiesta, con tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

NINA è disponibile in due modelli: **170** e **250** contraddistinti dalle due larghezze di sfoglia ottenibili (170 mm e 250 mm).

NINA è versatile perché è abbinabile con tutta una serie di accessori (a richiesta) che la fanno diventare una vera e propria macchina da pasta completa.

Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; include tasto di sicurezza e spia di accensione. È conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



Accessori

1 - Gruppo Impastatrice

Completamente smontabile per una completa ed accurata pulizia.

2 - Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga mm 100

3 - Gruppo Gnocchi

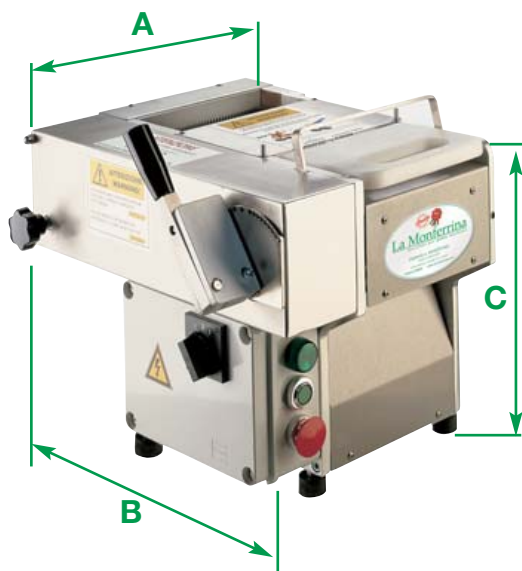
Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci.

L'innesto degli accessori è semplice e pratico. Alcuni gruppi possono essere utilizzati anche su altre macchine di nostra produzione.

Per la gamma completa degli accessori vedere il catalogo Stampi & Trafile.



Dati Tecnici NINA




Peso NINA 170	36,6 Kg
Peso NINA 250	46,4 Kg
Dimensioni NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm
Dimensioni NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm
Potenza motore	700 W

Accessori

Impastatrice capacità vasca	3 Kg
Impastatrice peso vasca	4,6 Kg
Impastatrice dimensioni	250x200x250mm
Gruppo ravioli peso/produzione	11 Kg / 10 Kg
Gruppo ravioli dimensioni	200x450x350 mm
Gruppo gnocchi peso/produzione	22,2 Kg / 20 Kg
Gruppo gnocchi dimensioni	250x360x465 mm

NINA 170-250

 **NINA** is a compact all in one “counter top” machine, ready to be used and simple to be operated; it produces pasta sheet with a variable thickness and tagliatelle having two different widths : 2 and 6 mm.

Special Cutting Units

On request, **NINA** can be fitted with special cuts (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) and also with jagged-edge cuts (12 - 18 - 24 mm).

NINA is available in two models: 170 and 250. They are characterised by the width of the two pasta sheets which can be obtained (170 mm and 250 mm).

NINA is a very versatile machine because it can be combined with a whole range of accessories (on request) which make it become a complete pasta machine. 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.

Accessories

1 - Kneading Unit

It can be fully disassembled for a thorough and accurate cleaning.

2 - Ravioli Unit


It carries out the production of perfect ravioli strips, in different shapes and with different kinds of soft fillings made of vegetables, cheese, meat or other kinds of mixed fillings. It uses pasta sheet mm 100 wide.

3 - Gnocchi Unit

It carries out the production of gnocchi made of potatoes or made of potatoes flakes in various dimensions and with additional ingredients such as tomatoes or spinaches. Accessories assembly is simple and practical. Some units can also be used in combination with some other machine models in our production range. [For the complete list of accessories, see Moulds & Dies catalogue.](#)

Technical Data

NINA 170 weight	36,6 Kg	Accessories	
NINA 250 weight	46,4 Kg	Kneading unit capacity	3 Kg
NINA 170 dimensions (AxBxC)	380x390x380 mm	Kneading unit weight	4,6 Kg
NINA 250 dimensions (AxBxC)	450x390x380 mm	Kneading unit dimensions	250x200x250mm
Motor power	700 W	Ravioli unit weight / production	11 Kg / 10 kg
		Ravioli unit dimensions	200x450x350 mm
		Gnocchi unit weight / production	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchi unit dimensions	250x360x465 mm

 **NINA** est une machine de comptoir compacte, prête à être utilisée et simple comme opérativité. Elle permet de produire des abaisses avec une épaisseur réglable et des tagliatelles en deux différentes largeurs : 2 mm et 6 mm

Coupes spéciales

NINA peut être fournie , sur demande, avec des coupes de mesures spéciales (1,5 - 4 - 8 - 24 mm) et des coupes dentelées (12 - 18 - 24 mm).

NINA est disponible en deux modèles: **170** et **250**, caractérisés par la différente largeur de l'abaisse (mm 170 et mm 250).

NINA est une machine très éclectique . Elle peut être assemblée avec une liste d'accessoires (sur demande) qui la font devenir une vraie machine à pâtes complète. 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 avec un bouton de sécurité et un voyant lumineux d'allumage.

Elle est conforme aux normes en vigueur pour la prévention des accidents du travail.

Accessoires

1 - Groupe de Pétrissage

Il peut être complètement désassemblé pour un nettoyage complet et soigné.

2 - Groupe Ravioli

Il permet de produire des parfaits ravioli en plaque, en différents formats et avec des farces souples de légumes , de fromage, de viande ou variées.


3 - Groupe Gnocchi

Pour produire les gnocchi de pommes de terre ou de farine en différentes dimensions, même avec des ingrédients supplémentaires comme les tomates ou les épinards. L'enclenchement des accessoires est simple et pratique. Certains groupes peuvent aussi être utilisés avec d'autres machines de notre production.

[Pour la gamme complète des accessoires, voir le catalogue Moules & Filières.](#)

Données Techniques

Poids de NINA 170	36,6 Kg	Accessories	
Poids de NINA 250	46,4 Kg	Capacité du groupe de pétrissage	3 Kg
Dimensions de NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Poids du groupe de pétrissage	4,6 Kg
Dimensions de NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Dimensions du groupe de pétrissage	250x200x250mm
Puissance du moteur	700 W	Poids/production du groupe Ravioli	11 Kg / 10 kg
		Dimensions du groupe Ravioli	200x450x350 mm
		Poids/production du groupe Gnocchi	22,2 Kg / 20 Kg
		Dimensions du groupe Gnocchi	250x360x465 mm

 **NINA** ist eine betriebsbereite, bedienerfreundliche Tischmaschine, mit der in einem einzigen Block Teigplatten mit einstellbarer Dicke und Tagliatelle in zwei verschiedenen Breiten - 2 und 6 mm - hergestellt werden können.

Sondergrößen

NINA kann auf Anfrage mit Sonderschnittgrößen (1,5-4-8-24 mm) und Kräuselstreifen (12-18-24 mm) ausgestattet werden.

NINA ist in zwei Modellen erhältlich: 170 und 250, die sich in der Breite der Teigplatte unterscheiden (170 und 250 mm).

NINA ist vielseitig, weil sie mit einer Reihe von Zubehör (auf Anfrage) kombiniert werden kann, mit dem sie zu einer wirklich umfassenden Pastamaschine wird. Die äußere Struktur besteht aus eloxiertem Aluminium, die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, bestehen aus Edelstahl. Sie umfasst eine Sicherheitstaste und eine Kontrolllampe für den Betrieb und entspricht den geltenden Unfallschutzbestimmungen.

Zubehör

1 - Gruppe Knetmaschine Komplettausbaubar für eine vollständige, gründliche Reinigung.

2 - Ravioligruppe

Für die Zubereitung perfekter Ravioli am Band in verschiedenen Formaten mit weicher Füllung aus Gemüse, Käse, Fleisch oder Mischungen aus einem Teigblatt mit 100 mm Breite.

3 - Gnocchiaufsatz

Für die Herstellung von Gnocchi aus Kartoffeln oder Mehlteig in verschiedenen Formaten, auch mit weiteren Zutaten wie Tomaten oder Spinat. Alle Zubehörteile lassen sich einfach und praktisch einsetzen. Einige Gruppen können auch an anderen Maschinen aus unserem Sortiment verwendet werden. [Für das komplette Zubehörsortiment wird auf den Katalog Formen & Walzen verwiesen.](#)

Technische Angaben

Gewicht NINA 170	36,6 Kg	Zubehör	
Gewicht NINA 250	46,4 Kg	Teigkneiter Füllmenge Schüssel	3 Kg
Abmessungen NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Teigkneiter Gewicht Schüssel	4,6 Kg
Abmessungen NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Teigkneiter Abmessungen	250x200x250mm
Motorleistung	700 W	Ravioligruppe Gewicht/Produktion	11 Kg / 10 kg
		Ravioligruppe Abmessungen	200x450x350 mm
		Gnocchiaufsatz Gewicht/Produktion	22,2 Kg / 20 Kg
		Gnocchiaufsatz Abmessungen	250x360x465 mm

 **NINA** es una máquina de banco, lista para su uso y muy fácil de utilizar que, formada por un cuerpo sólo, permite producir masa en hojas de espesor regulable y tallarines de dos diferentes anchuras: 2 y 6 mm.

Cortes especiales

NINA puede ser preparada, a petición, para realizar cortes de medida especial (1,5-4-8-24 mm) y cortes festoneados (12-18-24 mm).

NINA está disponible en dos modelos: 170 y 250 caracterizados por las dos anchuras de la hoja que se pueden obtener (170 y 250 mm).

NINA es versátil porque se le puede acoplar toda una serie de accesorios (a petición) que la vuelven una auténtica y completa máquina para la pasta.

Cuenta con una estructura exterior de aluminio anodizado, mientras que las partes que entran en contacto con la masa son de acero inoxidable; también cuenta con botón de seguridad y testigo de encendido. Cumple conformidad con las normas vigentes sobre prevención de riesgos laborales.

Accesorios

1 - Grupo Amasadora

Completamente desmontable para permitir una completa y cuidadosa limpieza.

2 - Grupo Raviolis


Permite preparar raviolis perfectos en cintas, de varios tamaños y con rellenos tiernos de picadillo de verdura, de queso, de carne o mixtos, utilizando una hoja de 100 mm de ancho.

3 - Grupo Ñoquis

Para preparar ñoquis de patatas o de otros productos de molienda en diferentes tamaños, incluso añadiéndoles otros ingredientes, como pueden ser tomates o espinacas. El acoplamiento de los accesorios es sencillo y práctico. Algunos grupos pueden ser utilizados también en otras máquinas de nuestra producción. [Para ver la gama completa de los accesorios, consúltense el catálogo Moldes & Trefiladoras.](#)

Datos Técnicos

Peso NINA 170	36,6 Kg	Accesorios	
Peso NINA 250	46,4 Kg	Amasadora capacidad de la cubeta	3 Kg
Tamaño NINA 170 (AxBxC)	380x390x380 mm	Amasadora peso de la cubeta	4,6 Kg
Tamaño NINA 250 (AxBxC)	450x390x380 mm	Amasadora tamaño	250x200x250mm
Potencia del motor	700 W	Grupo raviolis peso/producción	11 Kg / 10 kg
		Grupo raviolis tamaño	200x450x350 mm
		Grupo ñoquis peso/producción	22,2 Kg / 20 Kg
		Grupo ñoquis tamaño	250x360x465 mm

 **NINA** - настольная многофункциональная машина, лёгкая в эксплуатации, которая в стандартной комплектации может раскатывать теста и нарезать лапшу с шириной 2 мм и 6 мм

Специальные резки лапши

По просьбе, NINA может быть оснащена ножом для нарезки лапши специальных размеров (1,5-4-8-24 мм) и лапши с волнистым краем (12-18-24 мм)

NINA предлагается в двух вариантах : 170 и 250 Они отличаются шириной листа раскаточного теста (170 мм и 250 мм)

NINA является многофункциональной машиной, потому что может комплектоваться разными насадками (по просьбе)

Она имеет структуру из анодированного алюминия, а все поверхности соприкасающиеся с продуктами сделаны из нержавеющей стали; она снабжена аварийной кнопкой и индикатором включения.

Она отвечает требованиям стандартов безопасности в соответствии с действующими нормами.

Насадки

1 - Насадка для приготовления теста Полностью разбирается для очистки

2 - Насадка для приготовления ravioli

Позволяет приготовить ravioli, склеены друг с другом, различного формата, с пастообразной начинкой (мясо, сыр, овощи, ...), используя лист теста шириной мм 100

3 - Насадка для приготовления «ньоки»

Позволяет готовить картофельные или мучные ньокки различного размера. К тесту можно добавить помидори или шпинат. Насадки легко присоединяются к машине. Некоторые насадки используются также на других машинах нашего ассортимента.

[Для полного ассортимента насадок смотреть на каталог «Штампы и Матрицы»](#)

Технические данные

NINA 170 вес	36,6 Kg	Насадки	
NINA 250 вес	46,4 Kg	Ёмкость тестомеса	3 Kg
NINA 170 габарит (AxBxC)	380x390x380 mm	Вес тестомеса	4,6 Kg
NINA 250 габарит (AxBxC)	450x390x380 mm	Габарит тестомеса	250x200x250mm
Установленная мощность	700 W	Насадка для ravioli вес / производительность	11 Kg / 10 kg
		Насадка для ravioli габарит	200x450x350 mm
		Насадка для ньокки вес / производительность	22,2 Kg / 20 Kg
		Насадка для ньокки габарит	250x360x465 mm