

Formatrice
Automatica
PER PASTA RIPIENA

Automatic
Forming machine
FOR STUFFED PASTA

P05

P10

Km. 
—Kappa Emme Zero—

P05 P10

P05 e P10 integrex - pressa per pasta fresca e trafilata a doppia vasca in acciaio inox

Le presse della **Kappa Emme Zero** linea INTEGREGX per la produzione di pasta trafilata lunga, corta e pasta sfoglia hanno un nuovo concetto di trasferimento dell'impasto dalla vasca posteriore a quella anteriore. Grazie a questo sistema non c'è più sospensioni di produzione per dover rovesciare la vasca posteriore di impasto su quella anteriore, ma premendo solo un tasto l'impasto verrà trasferito in modo autonomo, ideale per la produzione a ciclo continuo.

Il design essenziale e moderno rende semplice la fase di pulizia, sanificazione e manutenzione della macchina.

La macchina è dotata di inverter per il controllo e regolazione delle velocità di produzione, che permette una capacità di produzione variabile consentendo anche l'abbinamento diretto a macchine formatrici come raviolatrici e taglierine automatiche.

Completa di quadro elettrico separato con pannello di comando posto al bordo e, a richiesta si può realizzare la macchina con gestione elettromeccanica. La macchina è costruita interamente osservando le direttive CEE.



Fusilli a 2 principi
N°230-231-232



Ricce-Mafaldine
N°55-56-57



Spaghetti
N°11 2.3mm



Tagliatelle
N°36 10mm



Penne lisce
N°36 10mm



Trecce



Amori
N°200

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA	P05	P10
DIAMETRO TRAFILA - DIAMETER OF EXTRUSION DIES	119 mm	180 mm
CAPACITÀ IMPASTATRICE - KNEADING CAPACITY	15/18 Kg	50/45 Kg
PRODUZIONE ORARIA - HOUR PRODUCTIVITY	35/50 Kg/h	150-120 Kg/h *
POTENZA - INSTALLED POWER	3 Kw	7 Kw
DIMENSIONI - DIMENSIONS	cm 85x100x160 h	cm 100x145x160 h
PESO - WEIGHT	190 Kg	480 Kg

* a seconda del formato

Equipement on demand:

- CHILLER closed circuit cooling system
- Cutting system for long pasta

Maccheroni lisce



- N°60 2.5mm
- N°61 3mm
- N°62 4mm
- N°63 6mm
- N°64 8mm
- N°65 10mm
- N°66 12mm
- N°67 15mm
- N°68 20mm

Maccheroni rigati



- N°75 4.5mm
- N°76 6mm
- N°77 8mm
- N°78 10mm
- N°79 12mm
- N°80 15mm
- N°81 20mm



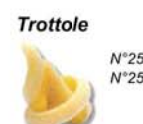
Curvi lisce
N°120
N°121
N°122
N°123
N°124
N°125
N°126



Curvi rigati
N°130
N°131
N°132
N°133
N°134
N°135



Conchiglie lisce
N°160
N°161
N°162
N°163



Trottole
N°250
N°251



Ruote
N°270
N°271

Extruder P05 and P10 integrex with double mixer hygienic design

The machine has a new concept of dough's transfer from the rear tank to the front one. Thanks to this system, it is not needed to tip the back tank of dough in the front one, but it will be transferred only pushing a button. This machine is adapted for long, short pasta and sheet pasta production and it is made for continuous cycle production. The machine uses an inverter to check and regulate speed of production, which allows a variable production capacity and also the direct match with forming machines like: ravioli machine, cappelletti machine and automatic cutters. Cleaning, sanitation and maintenance of this machine is very easy thank to its modern and essential design.

It is equipped with separated electrical panel with command panel on the side of the machine.

Electromechanical management on request.

Made in accordance to Ce Regulation.

Main features:

- Basement made of tabular stainless steel;
- Group of independent mixing tanks, completely made of stainless steel;
- Rear basin mixer complete of automatic opening for front basin mixer unloading;
- Extrusion unit made of steel with a large endless screw diameter 80mm, completely dismountable and washable for ab efficient sanitization;
- Extrusion cylinder is equipped with cooling circuit, complete with an external mechanical bounds;
- Extrusion unit is moved by a gearmotor with high mechanical seal permormance;
- Control of the production's speed using an inverter, managed from the operating panel;
- Pasta cutting unit consists of knives, controlled by a direct gearmotor that is controlled by an inverter;
- Protection doors made of stainless-steel and are equipped with waterproof magnetic safety sensor;
- Stainless steel panel on the board of the machine, and a wiring electrical system inside the machine;

P05



P10



P05
P10



KM. 0 ITALIAN STYLE S.R.L.

Via 3 Novembre, 51 - 40042 Lizzano in Belvedere (BO)

Tel. 0534 - 51419 www.kmzerois.it

SEDE OPERATIVA: Via Monaldo Calari, 1
40069 Zola Predosa (BO)

Tel. 051 5872435 - 051 0483870 - 051 0483871

ASSISTENZA TECNICA: Cell. 377 5010816