

VICENTIA

PASTA EXPLORER
MAKER
LOVER
PRODUCER
DESIGNER
MASTER
PERFORMER
DREAMER

Produzione professionale di pasta fresca

Sono più di 30 anni che lavoriamo per farvi ottenere una pasta fresca ottima, rispettando i tempi serrati della ristorazione, garantendo la facilità di utilizzo e risultando sempre affidabili. E siamo certi che se c'è Vicentia, in qualunque cucina del mondo, c'è l'Italia.

La produzione professionale di una pasta fresca impeccabile sotto tutti i punti di vista, dall'impasto al formato, resta il motore che ci spinge ogni giorno a studiare macchine perfette:

- In acciaio aisi 304, l'inossidabile autentico e amagnetico con cui sono tutte realizzate.
- Le uniche con coclea in bronzo per un'estrusione totale, che parte dall'interno.
- Tecnicamente semplificate da componenti come rinvii, cinghie e pulegge.
- Con una meccanica rinforzata, anche nelle parti elettriche, e di facile sostituzione.
- Con componenti universali reperibili in tutto il mondo.
- Interamente disegnate e prodotte in Italia.

L'impasto perfetto non esiste. Esistono molti impasti, come esistono molte ricette di pasta fresca. Con le nostre macchine potrete produrre impasti di ottima qualità con o senza uova usando un'ampia varietà di farine: da quelle integrali a quelle di farro e riso; dalle farine di grano saraceno a quelle di mais, senza contare quelle con l'aggiunta di ingredienti che ne conferiscono una colorazione particolare come pomodoro, spinaci, nero di seppia e così via.

L'equilibrio da trovare è quello tra farina, acqua e umidità per ottenere la giusta consistenza e poi largo alla fantasia e ai gusti dei vostri clienti.

The professional production of fresh pasta

We have been working for more than 30 years, with the time constraints of the catering industry in mind, to ensure user-friendliness and reliability so that you can make excellent fresh pasta. And we are certain that if there is Vicentia, there is a piece of Italy, in any kitchen in the world.

The professional production of fresh pasta that is flawless in every respect, from the dough to the shape, is still the driving force behind our daily pursuit for perfect machines:

- They are all constructed in AISI 304 steel, the authentic, non-magnetic stainless steel.
- The only ones with a bronze screw for total extrusion from within.
- Technically simplified by removing components such as bevel gearboxes, belts and pulleys.
- With reinforced mechanics, also in electrical parts, and easy to replace.
- With universal components available worldwide.
- Entirely designed and produced in Italy.

The perfect dough does not exist. There are many doughs, just as there are many fresh pasta recipes. With our machines you can produce high quality dough with or without eggs using a wide variety of flours: from wholemeal to spelt and rice flour; from buckwheat to maize flour, not to mention those with added ingredients that produce a special colour such as tomato, spinach, squid ink and so on.

The balance to be found is that between flour, water and moisture to achieve the right consistency, and then it's up to your customers' imagination and taste.

La production professionnelle de pâtes fraîches

Depuis plus de 30 ans, nous travaillons pour vous offrir d'excellentes pâtes fraîches, en respectant le calendrier serré de l'industrie de la restauration, en garantissant la facilité d'utilisation et en étant toujours fiables. Et nous sommes certains que s'il y a Vicentia, dans toutes les cuisines du monde, il y a l'Italie.

La production professionnelle de pâtes fraîches impeccables à tous égards, de la pâte à la forme, reste la force motrice qui nous pousse chaque jour à développer des machines parfaites :

- En acier aisi 304, l'acier inoxydable authentique et non magnétique à partir duquel elles sont toutes fabriquées.
- Les seules à disposer d'une vis en bronze pour une extrusion totale depuis l'intérieur.
- Techniquement simplifiées par rapport à des composants tels que les renvois, les courroies et les poulies.
- Mécanique renforcée, y compris les pièces électriques, et facile à remplacer.
- Avec des composants universels disponibles dans le monde entier.
- Entièrement conçues et produites en Italie.

La pâte parfaite n'existe pas. Il existe de nombreuses pâtes, tout comme il existe de nombreuses recettes de pâtes fraîches. Nos machines permettent de produire des pâtes de haute qualité, avec ou sans œufs, en utilisant une grande variété de farines : des farines complètes aux farines d'épeautre et de riz, des farines de sarrasin aux farines de maïs, sans oublier celles auxquelles on ajoute des ingrédients qui leur donnent une couleur particulière, comme la tomate, les épinards, l'encre de seiche, etc. L'équilibre à trouver est celui entre la farine, l'eau et l'humidité pour obtenir la bonne consistance, puis c'est à l'imagination et au goût de vos clients de jouer.

Die professionelle Zubereitung frischer Nudeln

Seit mehr als 30 Jahren arbeiten wir daran, Ihnen exzellente frische Nudeln zu liefern, die den engen Zeitplan der Gastronomie einhält, einfach zu handhaben und immer zuverlässig ist. Und wir sind uns sicher: In welcher Küche auch immer auf dieser Welt, wo Vicentia ist, da ist Italien.

Die professionelle Zubereitung frischer Nudeln, die in jeder Hinsicht, vom Teig bis zur Form, einwandfrei sind, bleibt die treibende Kraft, die uns jeden Tag antreibt, perfekte Maschinen zu entwickeln:

- Aus Stahl Aisi 304, dem echten, nichtmagnetischen Edelstahl, aus dem alle Maschinen hergestellt sind.
- Die einzigen Maschinen mit einer Bronzeschnecke für eine vollständige Extrusion von innen.
- Technisch vereinfacht durch Komponenten wie Kegelradgetriebe, Riemen und Riemenscheiben.
- Mit verstärkter Mechanik, einschließlich elektrischer Teile, die leicht zu ersetzen ist.
- Mit universellen, weltweit verfügbaren Komponenten.
- Vollständig in Italien entworfen und hergestellt.

Den perfekten Teig gibt es nicht. Es gibt viele Teige, so wie es auch viele Rezepte für frische Nudeln gibt. Mit unseren Maschinen können Sie hochwertige Teige mit oder ohne Ei aus einer Vielzahl von Mehlen herstellen: von Vollkornmehl über Dinkel- und Reismehl bis hin zu Buchweizen- und Maismehl, ganz zu schweigen von Zutaten, die ihnen eine besondere Farbe verleihen, wie Tomaten, Spinat, Tintenfischtinte usw. Das Gleichgewicht zwischen Mehl, Wasser und Feuchtigkeit muss gefunden werden, um die richtige Konsistenz zu erreichen, und dann hängt es von Ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack ab.

La production professionnelle de pâtes fraîches

Llevamos más de 30 años trabajando para ofrecerle una excelente pasta fresca, cumpliendo los ajustados plazos del sector de la restauración, garantizando la facilidad de uso y siendo siempre fiables. Y estamos seguros de que si hay Vicentia, en cualquier cocina del mundo, Italia está presente.

La producción profesional de una pasta fresca perfecta en todos los aspectos, desde la masa hasta la forma, sigue siendo el motor que nos impulsa cada día a estudiar máquinas perfectas:

- De acero aisi 304, el auténtico acero inoxidable no magnético con el que se fabrican todas las máquinas.
- Los únicos con un tornillo sin fin de bronce para una extrusión total desde el interior.
- Técnicamente simplificada por componentes como transmisores, correas y poleas.
- Con mecánica reforzada, incluidas las piezas eléctricas, y fácil de sustituir.
- Con componentes universales disponibles en todo el mundo.
- Diseñadas y fabricadas completamente en Italia.

La masa perfecta no existe. Hay muchas masas, igual que hay muchas recetas de pasta fresca. Con nuestras máquinas puede producir masas de alta calidad con o sin huevo utilizando una amplia variedad de harinas: desde harinas integrales a harinas de espelta y arroz; desde harinas de trigo sarraceno a harinas de maíz, sin olvidar aquellas a las que se añaden ingredientes que les dan un color especial como tomate, espinacas, tinta de calamar, etc. El equilibrio que hay que encontrar es el que hay entre la harina, el agua y la humedad para conseguir la consistencia adecuada, y luego ya depende de su imaginación y del gusto de sus clientes.



MA30

IT Un modello pensato per essere facile da spostare e pratico da utilizzare. Ideale per casa, bar con coperti e piccoli ristoranti, vi permette di produrre fino a 5 kg di pasta fresca in 1 ora. Perfetta per i formati lunghi, non comprende il coltello elettronico, per cui se desiderate produrre pasta corta il taglio deve essere manuale. Ed è semplice anche nella pulizia perché coclea e mescola sono facilmente estraibili.

EN A model designed to be easy to move and practical to use. Ideal for home use, resto-bars and small restaurants, it allows you to produce up to 5 kg of fresh pasta in 1 hour. Perfect for long pasta shapes, it does not include the electronic knife, so if you want to make short pasta, it must be cut manually. And it is also easy to clean because the screw and blade are easily removed.

FR Un modèle conçu pour être facile à déplacer et pratique à utiliser. Idéal pour la maison, les cafés avec places assises et les petits restaurants, il permet de produire jusqu'à 5 kg de pâtes fraîches en 1 heure. Parfait pour les formes longues, il n'inclut pas le couteau électronique, donc si vous voulez faire des pâtes courtes, la découpe doit être manuelle. Il est également facile à nettoyer car la vis et le mélangeur se retirent facilement.

DE Ein Modell, das leicht zu bewegen und praktisch zu benutzen ist. Ideal für Privathaushalte, Cafés mit wenigen Gedecken und kleine Restaurants. Sie ermöglicht die Zubereitung von bis zu 5 kg frischer Nudeln in 1 Stunde. Die Maschine eignet sich perfekt für lange Formen, enthält aber kein elektronisches Messer. Wenn Sie also kurze Nudeln machen wollen, müssen Sie manuell schneiden. Außerdem ist sie leicht zu reinigen, da die Welle und die Mischung einfach entfernt werden können.

ES Un modelo diseñado para ser fácil de mover y práctico de usar. Ideal para hogares, cafeterías con mesas y pequeños restaurantes, permite producir hasta 5 kg de pasta fresca en 1 hora. Perfecta para formas largas, no incluye el cuchillo electrónico, por lo que si se quiere hacer pasta corta, el corte debe ser manual. Y también es fácil de limpiar porque el tornillo y el compuesto se retiran fácilmente.

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hoppe capacity minimum	0,5 kg
Mixing hoppe capacity - maximum	3 l (2,3 kg flour + 0,7 l liquids)
Production	5 kg/h
Rounds per minutes	25 rounds/minutes
Weight	25 kg
Dimensions	L 38 × P 47 × H 27 cm
Engine power	Hp 0,5
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	59 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor



MA50

IT Una macchina professionale di piccolo taglio con grandissime capacità produttive. È questa la definizione migliore per MA50, che lavora fino a 30/35 kg di pasta fresca al giorno, particolarmente utile in contesti come negozi alimentari, rosticcerie e ristoranti con pochi coperti. Potete produrre circa una novantina di formati di pasta fresca. Inoltre potete richiederla anche nella versione integrata di supporto ventilante per la pre-essiccazione della pasta. È questo il miglior modo per smaltire l'umidità in eccesso e ottenere una perfetta pasta al bronzo.

EN A professional, compact-sized machine with huge production capabilities. This is the best definition for the MA50, which processes up to 30/35 kg of fresh pasta per day, particularly useful in settings such as grocery shops, delicatessens and restaurants with few seats. You can produce around ninety fresh pasta shapes. You can also request it in the version with built-in fan support for pre-drying the pasta. That is the best way to remove excess moisture and obtain perfect bronze-drawn pasta.



FR Une machine professionnelle pour les petites coupes avec d'énormes capacités de production. C'est la meilleure définition pour MA50, qui traite jusqu'à 30/35 kg de pâtes fraîches par jour, et qui est particulièrement utile dans des contextes tels que les épiceries, les traiteurs et les restaurants avec peu de couverts. Vous pouvez produire environ quatre-vingt-dix formats de pâtes fraîches. Vous pouvez également le demander dans la version intégrée avec support de ventilation pour le pré-séchage de la pâte. C'est la meilleure façon de se débarrasser de l'excès d'humidité et d'obtenir une pâte au bronze parfaite.

DE Eine kompakte, professionelle Maschine mit enormen Produktionsmöglichkeiten. Dies ist die beste Definition für die MA50, die bis zu 30/35 kg frische Nudeln pro Tag verarbeitet, und ist besonders nützlich für Lebensmittelgeschäfte, Feinkostläden und Restaurants mit wenigen Gedecken. Es können etwa neunzig Formen frischer Pasta hergestellt werden. Sie können die Maschine auch in der integrierten Version mit Gebläse zum Vortrocknen des Teigs anfordern. Dies ist der beste Weg, um überschüssige Feuchtigkeit loszuwerden und eine perfekte auf Bronzeformen gezogene Pasta zu erhalten.

ES Una máquina profesional de corte pequeño con enormes capacidades de producción. Esta es la mejor definición para la MA50, que procesa hasta 30/35 kg de pasta fresca al día, especialmente útil en contextos como tiendas de comestibles, locales de comida y restaurantes para pocos comensales. Puede producir unas noventa formas de pasta fresca. También puede solicitarla en la versión integrada con ventilador para presecar la masa. Esta es la mejor manera de eliminar el exceso de humedad y obtener una pasta trefilada en bronce perfecta.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hoppe capacity - minimum	0,5 kg
Mixing hoppe capacity - maximum	3 l (2,3 kg flour + 0,7 l liquids)
Production	8 kg/h
Rounds per minutes	35 rounds/minutes
Weight	35 kg
Dimensions	L 39 x P 47 x H 32 cm
Engine power	Hp 0,7
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	59 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor



MA75

IT 3 comandi per ottenere oltre 100 tipologie di pasta lunga e corta. Con questo modello Vicentia ha pensato di farvi lavorare nel più semplice dei modi. Scegliete la farina, fate attenzione alla quantità d'acqua e a tutto il resto pensa MA75 super compact. Il merito va alla sua meccanica estremamente resistente e intuitiva, alla versatilità delle trafile, e all'unicità della coclea in ottone che mantiene il giusto mix di temperature e garantisce un'estrusione al bronzo top. Disponibile anche con supporto ventilante e raffreddamento ad acqua che vi permette un utilizzo continuo della macchina.

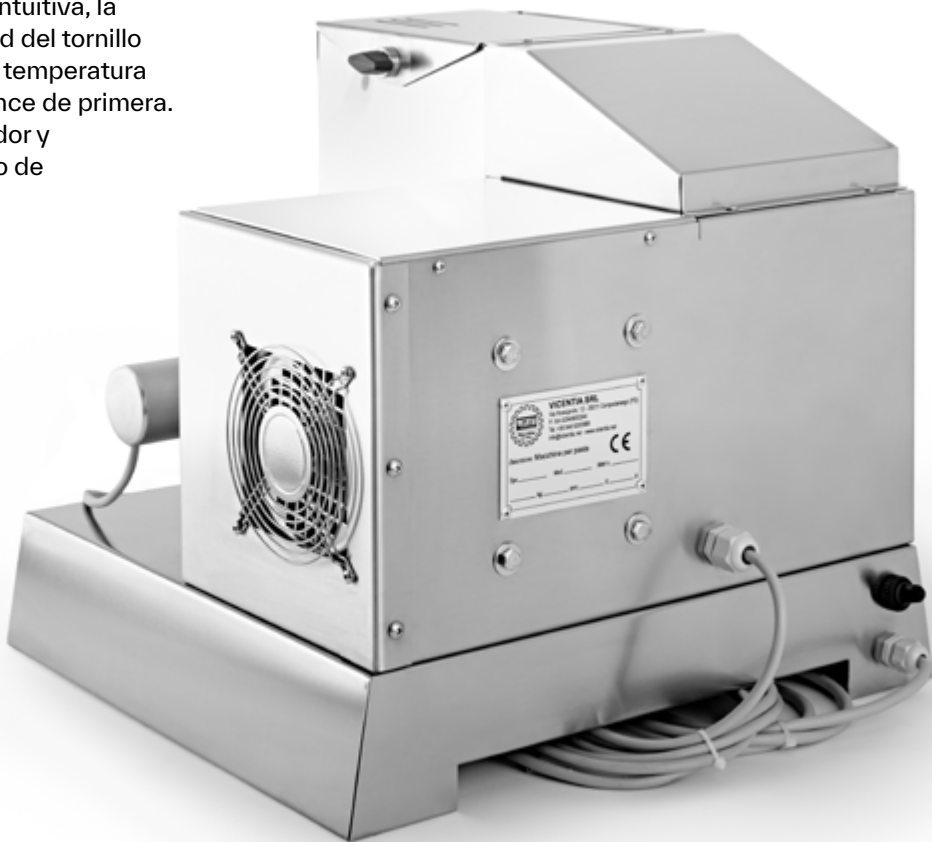
EN 3 controls to obtain over 100 types of long and short pasta. With this model, Vicentia sought to make your work as easy as possible. Choose the flour, pay attention to the amount of water and MA75 super compact will take care of everything else. It stands out for its extremely durable and user-friendly mechanics, the versatility of the extruders, and the uniqueness of the brass screw that maintains the right temperature mix and guarantees the best bronze extrusion. Also available with fan support and water cooling for continuous use of the machine.

FR 3 commandes pour obtenir plus de 100 types de pâtes longues et courtes. Avec ce modèle, Vicentia a pensé à vous faire travailler de la manière la plus simple qui soit. Choisissez la farine, faites attention à la quantité d'eau et à tout le reste pense MA75 super compact. Le mérite en revient à sa mécanique extrêmement durable et intuitive, à la polyvalence des filières et à l'originalité de la vis sans fin en laiton qui maintient le bon mélange de températures et garantit une extrusion au bronze de qualité supérieure. Également disponible avec un support de ventilation et un refroidissement à l'eau pour une utilisation continue de la machine.

DE 3 Steuerbefehle, um über 100 Arten von langen und kurzen Nudeln zu erhalten. Bei diesem Modell hat Vicentia daran gedacht, Ihnen die Arbeit so einfach wie möglich zu machen. Wählen Sie das Mehl und achten Sie auf die Wassermenge, an alles andere denkt MA75 Super Compact. Dies ist dank der extrem langlebigen und intuitiven Mechanik, der Vielseitigkeit der Matrizen und der Einzigartigkeit der Messingschraube möglich, die das richtige Temperaturgemisch aufrechterhält und eine hervorragende Extrusion durch die Bronzeschnecke garantiert. Auch mit Gebläse und Wasserkühlung für den Dauereinsatz der Maschine erhältlich.

ES 3 comandos para obtener más de 100 tipos de pasta larga y corta. Con este modelo, Vicentia ha pensado en hacerle trabajar de la forma más sencilla. Elija la harina, preste atención a la cantidad de agua y de todo lo demás se encarga la MA75 super compact. El mérito es de su mecánica extremadamente duradera e intuitiva, la versatilidad de las matrices y la singularidad del tornillo sin fin de latón que mantiene la mezcla a la temperatura adecuada y garantiza una extrusión en bronce de primera. También disponible con soporte de ventilador y refrigeración por agua para un uso continuo de la máquina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hoppe capacity - minimum	0,5 kg
Mixing hoppe capacity - maximum	3 l (2,3 kg flour + 0,7 l liquids)
Production	8 kg/h
Rounds per minutes	35 rounds/minutes
Weight	40 kg
Dimensions	L 43 x P 47 x H 32 cm
Engine power	Hp 0,75
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	59 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor



MB90

IT Se state cercando una macchina professionale da banco che vi garantisca potenza e velocità di lavoro siete nel posto giusto. Vicentia ha creato MB90 pensando a soddisfare le esigenze dei locali con poco spazio di lavoro ma che arrivano a coprire 150 coperti. Questa macchina per pasta professionale è dotata di tutti gli optional, dal coltello elettronico ai ventilatori, e vi permette di poter scegliere fino a 600 tipologie di pasta fresca trafilata, garantendovi una produzione oraria fino a 15 kg. Potete richiederla nella versione con il raffreddamento ad acqua per un utilizzo continuo nel tempo.

EN If you are looking for a professional benchtop machine that guarantees power and speed of work, you are in the right place. Vicentia created MB90 with the needs of venues with little work space but up to 150 seats in mind. This professional pasta machine is equipped with all options, from electronic knife to fans, and allows you to choose from up to 600 types of fresh drawn pasta, guaranteeing an hourly output of up to 15 kg. You can request it in the version with water cooling for continuous use.



FR Si vous êtes à la recherche d'une machine professionnelle de comptoir garantissant puissance et rapidité de travail, vous êtes au bon endroit. Vicentia a créé MB90 en pensant aux besoins des lieux disposant de peu d'espace de travail mais pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes. Cette machine à pâtes professionnelle est équipée de toutes les options, du couteau électronique aux ventilateurs, et permet de choisir jusqu'à 600 types de pâtes fraîches tréfilées, garantissant une production horaire allant jusqu'à 15 kg. Vous pouvez la demander dans la version avec refroidissement par eau pour une utilisation continue dans le temps.

DE Wenn Sie auf der Suche nach einer professionellen Maschine sind, die Leistung und schnelle Arbeit garantiert, sind Sie hier genau richtig. Vicentia hat MB90 mit Blick auf die Bedürfnisse von Restaurants mit wenig Arbeitsfläche und bis zu 150 Gedecken entwickelt. Diese professionelle Maschine für die Zubereitung frischer Nudeln ist mit allen Optionen ausgestattet, vom elektronischen Messer bis zum Ventilator, und ermöglicht es Ihnen, bis zu 600 Sorten frisch gezogener Nudeln zu wählen und eine Stundenleistung von bis zu 15 kg zu garantieren. Sie können die Maschine auch in der Version mit Wasserkühlung für den Dauerbetrieb anfordern.

ES Si busca una máquina profesional de sobremesa que le garantice potencia y rapidez de trabajo, está en el lugar adecuado. Vicentia creó MB90 pensando en las necesidades de los locales con poco espacio de trabajo pero hasta 150 comensales. Esta máquina de pasta profesional está equipada con todas las opciones, desde cuchilla electrónica hasta ventiladores, y permite elegir hasta 600 tipos de pasta fresca estirada, garantizando una producción horaria de hasta 15 kg. Puede solicitarla en la versión con refrigeración por agua para un uso continuado en el tiempo.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hoppe capacity - minimum	0,5 kg
Mixing hoppe capacity - maximum	7 l (5,3 kg flour + 1,7 l liquids)
Production	15 kg/h
Rounds per minutes	28 rounds/minutes
Weight	62 kg
Dimensions	L 42 x P 60 x H 56 cm
Engine power	Hp 1,5
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	94 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor



MB200

IT Precisione, velocità e competenza. MB200 è la macchina professionale per pasta fresca che risponde a tutte queste caratteristiche. Questa macchina è capace di produrre 25 kg di pasta trafilata all'ora. In oltre 600 formati lunghi e corti, con MB200 potrete produrre anche una sfoglia di diversi spessori con particolare lavorazione laminata. E grazie agli elementi facilmente smontabili la sua pulizia risulta estremamente facile. Sarà proprio come avere una persona, se non due, in più nella vostra cucina.

EN Accuracy, speed and know-how. The MB200 is the professional fresh pasta machine that meets all these requirements. This machine is capable of producing 25 kg of drawn pasta per hour. In over 600 long and short shapes, with the MB200 you can also produce pasta sheet in different thicknesses with special rolled processing. And thanks to its easily removable elements, it is extremely easy to clean. It will be just like having an extra pair of hands in your kitchen, or even two.



FR Précision, rapidité et compétence. MB200 est la machine à pâtes fraîches professionnelle qui répond à toutes ces caractéristiques. Cette machine est capable de produire 25 kg de pâtes étirées par heure. Dans plus de 600 formats longs et courts, MB200 vous permet également de produire une feuille de pâte de différentes épaisseurs avec un traitement spécial de laminage. Et grâce à ses éléments facilement démontables, elle est extrêmement facile à nettoyer. C'est comme si vous aviez une personne supplémentaire, voire deux, dans votre cuisine.

DE Genauigkeit, Schnelligkeit und Kompetenz. Die MB200 ist die professionelle Maschine für die Zubereitung frischer Nudeln, die alle diese Anforderungen erfüllt. Diese Maschine ist in der Lage, 25 kg gezogene Nudeln pro Stunde herzustellen. In über 600 Lang- und Kurzformaten können Sie mit der MB200 auch unterschiedlich dicke Teigblätter mit einer speziellen gepressten Verarbeitung herstellen. Dank der leicht herausnehmbaren Elemente ist die Maschine sehr leicht zu reinigen. Als hätten Sie eine oder sogar zwei zusätzliche Personen in Ihrer Küche!

ES Precisión, rapidez y competencia. La MB200 es la máquina profesional para pasta fresca que cumple todos estos requisitos. Esta máquina es capaz de producir 25 kg de pasta estirada por hora. En más de 600 formatos largos y cortos, con la MB200 también puede producir una hoja de diferentes grosores con un procesamiento laminado especial. Y gracias a sus elementos fácilmente desmontables, es extremadamente fácil de limpiar. Será como tener una persona más, si no dos, en su cocina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hoppe capacity - minimum	0,5 kg
Mixing hoppe capacity - maximum	13,5 l (10 kg flour + 3,5 l liquids)
Production	25 kg/h
Rounds per minutes	50 rounds/minutes
Weight	195 kg
Dimensions	L 47 x P 85 x H 130 cm
Engine power	Hp 2
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	94 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor

MC300

IT Quando si tratta di grandi centri di ristorazione, sappiamo che i tempi e la potenza di produzione giocano un ruolo fondamentale. MC 300 è il nostro gigante a ciclo continuo, potente e compatta con la doppia vasca ribaltabile che permette di azzerare i tempi necessari all'impasto. È così che garantisce una produzione di pasta fresca a ciclo continuo, senza surriscaldamenti e con il controllo totale dell'umidità. Una volta scelto i formati che desiderate ottenere, tra gli oltre 600 a disposizione, lavora da sola.

EN When it comes to large catering facilities, we know that production time and power play a key role. The MC 300 is our giant continuous-cycle machine, powerful and compact with its double tilting bowl that makes it possible to reduce mixing time to zero. This is how it guarantees round-the-clock fresh pasta production, without overheating and with total moisture control. Once you have chosen the shapes you want to obtain, from the over 600 available, it works on its own.



FR Lorsqu'il s'agit de grands centres de restauration, nous savons que le temps et la puissance de production jouent un rôle essentiel. MC 300 est notre machine géante à cycle continu, puissante et compacte avec sa double cuve basculante qui permet de diminuer notablement le temps de mélange. C'est ainsi qu'elle garantit une production continue de pâtes fraîches, sans surchauffe et avec un contrôle total de l'humidité. Une fois que vous avez choisi les formats que vous souhaitez obtenir, parmi plus de 600 disponibles, elle fonctionne toute seule.

DE Bei Großküchen wissen wir, dass Produktionszeit und Leistung eine entscheidende Rolle spielen. Die MC300 ist unsere große Maschine mit kontinuierlichem Zyklus, leistungsstark und kompakt mit ihrer doppelten Kippwanne, die die Zeit für die Teigzubereitung minimiert. Auf diese Weise wird eine kontinuierliche Produktion von frischen Nudeln ohne Überhitzung und mit vollständiger Feuchtigkeitskontrolle gewährleistet. Sobald Sie aus den über 600 verfügbaren Formaten das gewünschte ausgewählt haben, funktioniert die Maschine von selbst.

ES Cuando se trata de grandes centros de restauración, sabemos que el tiempo de producción y la potencia desempeñan un papel fundamental. La MC 300 es nuestra máquina gigante de ciclo continuo, potente y compacta con su doble cuba basculante que permite un tiempo de mezcla cero. Así garantiza una producción en ciclo continuo de pasta fresca, sin sobrecalentamiento y con un control total de la humedad. Una vez elegidos los formatos que quiere conseguir, de entre los más de 600 disponibles, funciona sola.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure	AISI 304 - Stainless steel
Worm gear	Brass
Mixing hopper capacity - minimum	0,5 kg
Mixing hopper capacity - maximum	13,5 l (10 kg flour + 3,5 l liquids)
Second mixing hopper capacity - maximum	8,1 l (6 kg flour + 2,1 l liquids)
Production	40 kg/h
Rounds per minutes	50 rounds/minutes
Weight	220 kg
Dimensions	L 48 x P 85 x H 163 cm
Engine power	Hp 2
Engine power of second mixing hopper	Hp 1
Power	220V/50Hz or 220V/60Hz
Die diameter	94 mm
Transmission	Chain + gears
Engine type	Linear motor



IT La produzione di ravioli richiede un lavoro a parte, lo sapete bene. Con questa raviolatrice automatica siamo riusciti a condensare tutte le diverse attività necessarie alla creazione di ravioli freschi e ben farciti in una sola macchina. Compatta e leggera, Quadra lavora direttamente sulla pressa così farcitura, formazione e taglio si eseguono in un solo passaggio. La velocità del ripieno che si adagia sulla sfoglia è regolabile e in pochi secondi si ottengono ravioli stampati, staccati e senza nessun tipo di scarto.

EN As you know, Ravioli production requires a separate process. With this automatic ravioli machine, we have managed to compress all the different tasks required to make fresh, properly-filled ravioli into a single machine. Compact and light, Quadra works directly on the press so filling, forming and cutting are carried out in only one step. The speed at which the filling is placed on the sheet is adjustable and within seconds you have moulded, detached ravioli without any waste.



FR La production de raviolis nécessite un travail à part entière, vous le savez. Avec cette machine à raviolis automatique, nous avons réussi à condenser en une seule machine toutes les différentes tâches nécessaires pour créer des raviolis frais et bien remplis. Compacte et légère, Quadra fonctionne directement sur la presse, de sorte que le remplissage, le formage et la découpe se font en un seul passage. La vitesse à laquelle la garniture est déposée sur la feuille de pâte est réglable et, en quelques secondes, vous obtenez des raviolis moulés, détachés et sans déchets.

DE Die Zubereitung von Ravioli ist eine separate Arbeit, das wissen Sie. Mit dieser automatischen Ravioli-Maschine ist es uns gelungen, die verschiedenen Aufgaben, die für die Zubereitung frischer, gut gefüllter Ravioli erforderlich sind, in einer Maschine zusammenzufassen. Quadra ist kompakt und leicht und arbeitet direkt an der Presse, so dass das Füllen, Formen und Schneiden in einem einzigen Schritt ausgeführt werden. Die Geschwindigkeit, mit der die Füllung auf den Teig aufgetragen wird, ist einstellbar, und in Sekundenschnelle haben Sie geformte Ravioli, losgelöst und ohne Abfall.

ES La producción de raviolis requiere un trabajo aparte, lo sabe muy bien. Con esta máquina automática para raviolis, hemos conseguido condensar en una sola máquina todas las tareas necesarias para crear raviolis frescos y bien rellenos. Compacta y ligera, Quadra funciona directamente en la prensa, de modo que el llenado, el formado y el corte se realizan automáticamente. La velocidad a la que se coloca el relleno sobre la masa es regulable y en cuestión de segundos tendrá unos raviolis moldeados, despegados y sin desperdicios.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure	AISI 304 - Stainless steel
Filling capacity - maximum	1,5 l
Weight	28 kg
Dimensions	L 35 x P 48 x H 38 cm
Engine power	100 W
Power	220-230 V / 50 Hz

SUPER QUADRA



IT Costruita interamente in acciaio Inox, questa raviolatrice automatica con carrello ridefinirà i vostri standard nella produzione di ravioli. Il segreto della Super Quadra è la sua compatibilità con le impastatrici Vicentia a cui si aggancia facilmente con una trafilatura particolare che permette di automatizzare la farcitura. La velocità di esecuzione e la precisione del taglio, senza alcun tipo di scarto, non ha paragoni. Ravioli dalla farcitura morbida e perfettamente ripieni saranno in un attimo pronti alla cottura o alla conservazione.

EN Made entirely of stainless steel, this automatic ravioli machine with trolley raises the bar in ravioli production. The secret of the Super Quadra is its compatibility with the Vicentia mixers, to which it is easily attached with a special extruder that allows filling to be automated. The speed and precision of the cut, without any waste, is unparalleled. Soft, perfectly filled ravioli will be ready for cooking or storing in no time.

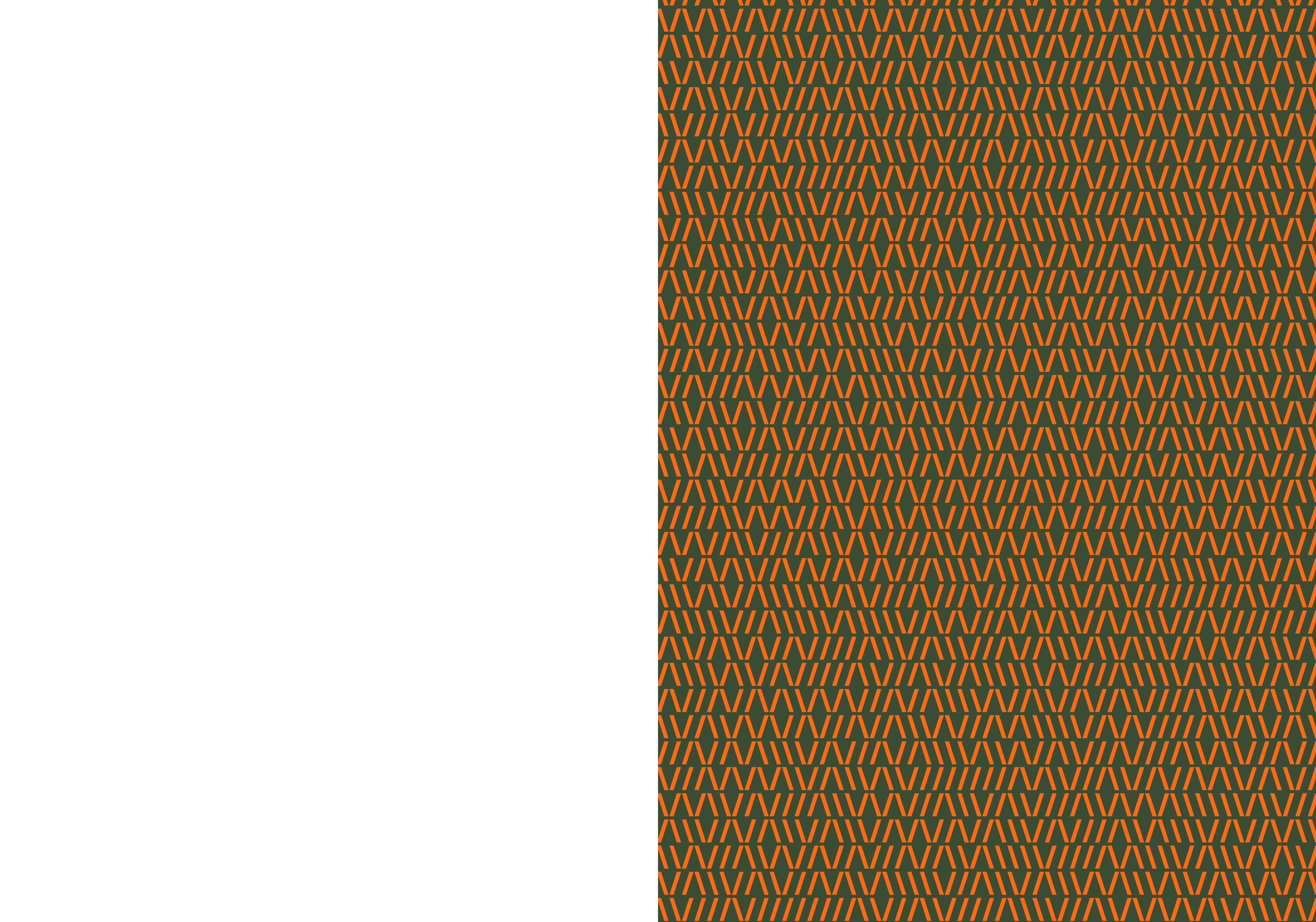


FR Fabriquée entièrement en acier inoxydable, cette machine à raviolis automatique avec chariot redéfinira vos normes en matière de production de raviolis. Le secret du Super Quadra est sa compatibilité avec les pétrins Vicentia, auxquels elle se fixe facilement à l'aide d'une matrice spéciale qui permet d'automatiser le remplissage. La rapidité d'exécution et la précision de la coupe, sans aucun gaspillage, sont inégalées. Des raviolis moelleux et parfaitement fourrés seront prêts à être cuisinés ou conservés en un rien de temps.

DE Diese automatische Ravioli-Maschine mit Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt und wird Ihre Standards in der Ravioli-Produktion neu definieren. Das Geheimnis der Super Quadra liegt in ihrer Kompatibilität mit den Knetmaschinen Vicentia, an die sie mit einer speziellen Matrize, die eine automatische Abfüllung ermöglicht, einfach angeschlossen werden kann. Die Geschwindigkeit der Ausführung und die Präzision des Schnitts ohne Abfall sind unübertroffen. Die weichen, perfekt gefüllten Ravioli sind im Handumdrehen fertig zum Kochen oder Aufbewahren.

ES Fabricada íntegramente en acero inoxidable, esta máquina automática para raviolis con carro redefinirá sus estándares en la producción de raviolis. El secreto de la Super Quadra es su compatibilidad con las amasadoras Vicentia, a las que se acopla fácilmente con un troquel especial que permite automatizar el relleno. La rapidez de ejecución y la precisión del corte, sin desperdicio alguno, no tienen parangón. Unos raviolis suaves y perfectamente rellenos estarán listos para cocinar o guardar en un abrir y cerrar de ojos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Structure	AISI 304 - Stainless steel
Filling capacity maximum	3 l
Weight	30 kg
Dimensions	L 42 × P 55 × H 120 cm
Engine power	100 W
Power	220-230 V / 50 Hz





Vicentia srl
via Rossignolo,12
35011 Campodarsego (PD)
Italy

T. +39 049 920 0988
E. info@vicentia.net
www.vicentia.net