

# La Monferrina<sup>®</sup>

*dal 1978*

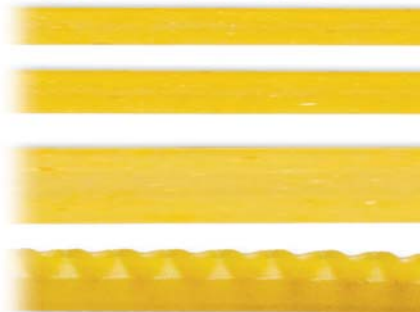
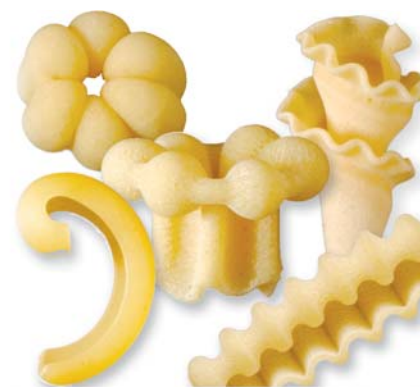


Stampi & Trafile





<b>Formati pasta</b> Pasta shapes Formats de Pates Pastaformate Formatos de pasta Формы макаронных изделий	<b>Pag.</b> Pag. Pag. Seite Pag. Стр.
<b>Trafile Standard</b> <b>Per Estrusori</b> Standard dies for extruders - Filières standard pour presses Matrizen standarf für Pressen - Moldes estándar para extrusoras Матрицы стандарт для Прессы	8 - 9
<b>Trafile</b> Dies - Filières - Matrizen - Moldes (pasta extruida) - Матрицы	10
<b>Pasta estrusa lunga</b> Long cut extruded pasta - Pates longues extrudées Lange gepresste Pasta - Pasta extruida larga Длинные макаронные изделия	12
<b>Pasta estrusa corta</b> Short cut extruded pasta - Pates courtes extrudées Kurze gepresste Pasta - Pasta extruida corta Короткие макаронные изделия	14
<b>Pasta formati diversi</b> Different pasta shapes - Formats différents de pâtes Pasta in verschiedenen Formaten - Formatos de pasta diferentes Разные макаронные изделия	16
<b>Pasta formati speciali</b> Special pasta shapes - Formats speciaux de pâtes Pasta in Spezialformaten - Formatos de pasta especiales Специальные макаронные изделия	17
<b>Pasta - Tabella riassuntiva</b> Summary table - Tableau récapitulatif Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица	18
<b>Tagli</b> Cuts - Coupes - Größen - Cortes - Лапша	21
<b>Gnocchi</b> - Ньокки (клёцки)	22
<b>Formati gruppo ravioli</b> Ravioli Unit shapes - Formats pour Groupe Ravioli Formaten für Ravioligruppe - Tamanos para el Grupo Raviolis Формы для насадки для ravioli	23
<b>Stampi</b> Moulds - Moules - Matrizen - Moldes para ravioles - Штампы	24
<b>Ravioli</b> - Равиоли	25





## Company Profile



Dal 1978 **La Monferrina** produce macchine professionali per la pasta, interamente **made in Italy**, ad uso di laboratori e industrie del settore.

Progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo nel nome della facilità d'utilizzo, della qualità e della genuinità del prodotto finale.

Nel 2010 nasce **Imperia & Monferrina**, una società che ha per vocazione la pasta e la tecnologia per realizzarla, in tutte le forme e dimensioni possibili: dalla piccola macchina ad uso casalingo fino alle linee di produzione e ai grandi impianti industriali, venduti in Italia e nel mondo . In poche parole, da 6 a 600 kg di pasta all'ora.




Since 1978 **La Monferrina** has been producing entirely Made in Italy professional pasta machines to be used for pasta production inside specialized laboratories and industries.

Inside our plants, we create and develop exclusive projects for producing any kind of pasta in the name of an easy use combined with the quality and genuineness of the final product.


In 2010 **Imperia & Monferrina** was born. The company 's vocation is pasta and the technology to carry out its production in all its shapes and dimensions: our machines are sold in Italy and all over the world and our production range goes from the small home-use machine up to the production lines and big industrial systems. Shortly, from 6 to 600 kg of pasta production per hour.



 Depuis 1978 **La Monferrina** construit des machines professionnelles pour fabriquer les pâtes. Nos machines sont entièrement fabriquées en Italie pour être utilisées par les laboratoires professionnels et les industries du secteur.


Il s'agit de projets exclusifs créés et développés à l'intérieur de notre maison pour produire les pâtes de tout type au nom de la facilité d'utilisation jointe avec la qualité et la genuinité du produit final.

En 2010 **Imperia & Monferrina** est née, une entreprise qui a la vocation des pâtes et la technologie pour les fabriquer, en toutes formes et dimensions: notre gamme part des petites machines ménagères pour arriver jusqu'aux lignes de production et aux grands installations industrielles; toutes les machines sont vendues en Italie et dans le monde entier. En bref, de 6 à 600 kg. de production de pâtes par heure.


 Seit 1978 produziert **La Monferrina** professionelle Nudelmaschinen, vollständig Made in Italy, für Werkstätten und Industriebetriebe der Branche.

Die exklusiven Projekte werden intern konzipiert und entwickelt, um Teigwaren in allen Formaten mit den Pluspunkten Bedienerfreundlichkeit, Qualität und Natürlichkeit des Endprodukts herzustellen.

2010 entstand die Gesellschaft **Imperia & Monferrina**, die sich vollständig der Pasta und der Technologie für ihre Herstellung widmet - in allen möglichen Formen und Größen, von der kleinen Nudelmaschine für den Haushalt bis zu industriellen Produktionslinien und Großanlagen, die in Italien und weltweit verkauft werden. Kurz gesagt: von 6 bis 600 kg Nudeln pro Stunde.

 Desde 1978 **La Monferrina** fabrica máquinas profesionales para producir pasta, totalmente hechas en Italia, para su aplicación y uso en obradores, talleres artesanales e industrias del sector. Son proyectos exclusivos, estudiados y desarrollados en nuestra planta para realizar pasta de todo tipo en nombre de la facilidad de uso, de la calidad y de la genuinidad del producto final.

En 2010 nace **Imperia & Monferrina**, una sociedad con la vocación de las pastas y con la tecnología para realizarla en todas sus formas y tamaños posibles: desde la pequeña máquina de uso doméstico hasta las líneas de producción y grandes instalaciones industriales, vendidas en Italia y en el mundo. Resumiendo, de 6 a 600 kg de pasta por hora.

 С 1978 компания **La Monferrina** производит профессиональные машины для производства макаронных изделий, полностью сделаны в Италии, предназначены для использования в ресторанах, магазинах и фабриках.

Мы разрабатываем уникальные проекты для машин, пригодных к производству всех видов макаронных изделий, отличающихся простотой использования и качеством финального продукта.

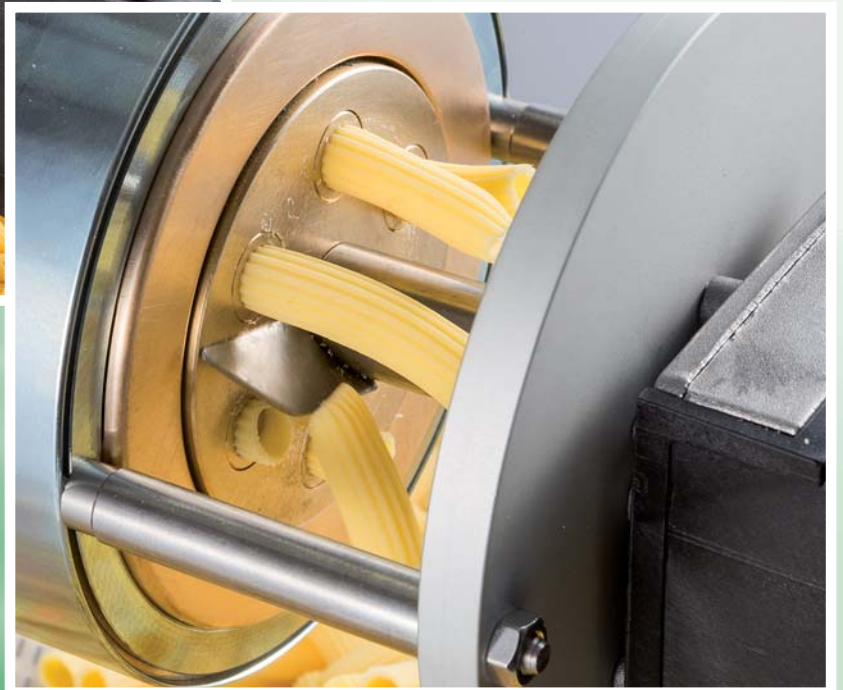
В 2010 создавалась компания **Imperia & Monferrina**, у которой есть призвание к пасте и технология для производства широкого спектра оборудования: от мини машин для дома до больших агрегатов, проданных в Италии и по всему миру. Короче говоря, с 6 до 600 кг в час макаронных изделий.



# La Monferrina®

*dal 1978*

Qualità e tradizione italiana, dal 1978.





# Trafile Standard

(DOLLY - P3 - P6 - P12)



**SFOGLIA** mm 170  
**SFOGLIA** mm 100



**5 mm** 1

**7 mm** 1,5

**9 mm** 1,9

**12 mm** 2,5

**16 mm** 3,5

**18 mm** 2x1,1

**21 mm** 3,2x1,6

**24 mm** 2,5

**27 mm** 4,5

**28 mm** 6

**29 mm** 8

**30 mm** 10

**32 mm** 14

**34 mm** 19

**58 mm** 2,5

**62 mm** 4,5

**36 mm** 25

**48 mm** 12

**68 mm** 10

**76 mm** 25

**81 mm** 6

**84 mm** 8

**89 mm** 10

**98 mm** 13

**104 mm** 16

**225**

**226**

**383 mm** 10

**370**  
Ø mm 10

**373**  
Ø mm 8

**374**  
Ø mm 13

**469**  
Ø mm 10

**401**

**420** Ø mm 9

**426**

**433**

**464** Ø mm 9

**507 mm** 2

**511 mm** 5

**532**


**570**


**574**


 Le **Trafile Standard** (in metallo) in dotazione agli **Estrusori** di Dolly, P3, P6, P12 sono **quattro (4)** a scelta tra le sopra riportate.

 The **Standard Dies** (in metal) supplied to the **Extruders** of Dolly, P3, P6, P12 are **four (4)** to be chosen from the above.

 Le **Filières Standard** (en métal) fournis aux **Presses** de Dolly, P3, P6, P12 est de **quatre (4)** à choisir parmi ceux ci-dessus.

 Die den **Pressen Standard-Matrizen** (in Metall) von Dolly, P3, P6, P12 sind **vier (4)**, die aus den obigen ausgewählt werden.

 El **Moldes** (pasta extruida) en metal **Estándar** suministrado a los **Extrusores** de Dolly, P3, P6, P12son **cuatro (4)** para ser elegidos entre los anteriores.

 Стандартные матрицы, (из МЕТАЛЛА) подаваемые в экструдеры, (Dolly, P3, P6, P12) - **четыре (4)**, которые должны быть выбраны из вышеперечисленного.



## Tabella riassuntiva Trafile Standard

Summary table - Tableau récapitulatif - Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

Codice Code Code Code Code Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6	P12
	Sfoglia	100	✓	✓		
	Sfoglia	170	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓
7	Spaghetti	1,5	✓	✓	✓	✓
9	Spaghetti	1,9	✓	✓	✓	✓
12	Spaghetti	2,5	✓	✓	✓	✓
16	Spaghetti	3,5	✓	✓	✓	✓
18	Linguine	2x1,1	✓	✓	✓	✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓	✓	✓	✓
24	Tagliolini	2,5	✓	✓	✓	✓
27	Tagliatelle	4,5	✓	✓	✓	✓
28	Tagliatelle	6	✓	✓	✓	✓
29	Fettuccine	8	✓	✓	✓	✓
30	Fettuccine	10	✓	✓	✓	✓
32	Pappardelle	14	✓	✓	✓	✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓	✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓	✓
48	Reginette	12	✓	✓	✓	✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓	✓	✓	✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓	✓	✓	✓
68	Ziti/Tubi	10	✓	✓	✓	✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓
81	Sedanini rigati	6	✓	✓	✓	✓
84	Sedanini rigati	8	✓	✓	✓	✓
89	Rigatoni	10	✓	✓	✓	✓
98	Rigatoni	13	✓	✓	✓	✓
104	Rigatoni	16	✓	✓	✓	✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓	✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓	✓	✓	✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓	✓	✓	✓
374	Fusilli (2 principi)	13	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓	✓	✓	✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓	✓	✓	✓
420	Gemelli	9	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓	✓	✓	✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓	✓	✓	✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓	✓	✓	✓
511	Spaghettoni	5	✓	✓	✓	✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓

### La gamma completa delle nostre macchine la troverete nel nuovo catalogo generale.

(disponibile su richiesta in cartaceo o da importare in pdf con il codice QR)

You will find the complete range of our machines in the new general catalog (available on request)

Vous trouverez la gamme complète de nos machines dans le nouveau catalogue général (disponibles sur demande)

Das komplette Sortiment unserer Maschinen finden Sie im neuen Hauptkatalog (auf Anfrage erhältlich)

Encontrará la gama completa de nuestras máquinas en el nuevo catálogo general (a petición)

Вы найдете полный ассортимент наших машин в новом общем каталоге (поставляемые по просьбе)



# Trafile



Le **trafile** si utilizzano sugli estrusori per produrre tutti i tipi di pasta corta e lunga, oltre alla sfoglia.

Le **trafile** sono realizzate completamente in metallo per ottenere una pasta più ruvida, oppure con inserti in PTFE per una pasta più lucida e trasparente.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati pasta ottenibili, con codice e misure (dove necessario), per aiutarvi nella scelta.


Per **Trafile Standard** Dolly, P3, P6, P12 vedere a pag. 8



- Il pallino marrone accanto ad alcuni formati indica che la trafile è disponibile solo in **metallo**.




# Trafile

 **Dies** are used on extruders to produce all kinds of long and short pasta shapes, in addition to pasta sheet. Dies can be supplied with or without PTFE inserts. PTFE inserts give pasta a smoother and more transparent surface, while without PTFE inserts you will get pasta with a rough surface.

In the following pages are shown the different available pasta shapes, with code and size (where needed), so to make your choice easier.

- The brown spot by some shapes means that the die is available only without PTFE inserts.


**Standard Dies** Pag.8

 Les **Moules** sont utilisées avec les presses pour produire tout type de pâtes courtes ou longues, aussi bien que la feuille. Les moules sont réalisés avec ou sans filières en PTFE. Les filières en PTFE permettent d'obtenir des pâtes plus transparentes et lisses, tandis que sans PTFE les pâtes sont plus rugueuses.

Dans les pages suivantes, Vous trouvez les différents formats de pâtes obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures (où cela est nécessaire), pour Vous faciliter dans le choix.

- Le rond marron a cote de certains formats indique que le moule est disponible seulement sans filières en PTFE .


**Filières Standard** Page 8

 Die **Matrizen** für die Pressen dienen dazu, alle kurzen und langen Pastatypen herzustellen, außerdem Blätterteig. Matrizen können mit oder ohne PTFE Einsätze produziert. Matrizen mit PTFE Einsätzen produzieren glänzende und transparentere Nudeln, ohne PTFE Einsätze werden rauere Nudeln produziert.

Auf den folgenden Seiten werden die verschiedenen möglichen Pastaformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen (wo nötig), um Ihnen bei der

- Der braune Kreis neben einigen Formaten bedeutet, dass die Matrize nur ohne PTFE Einsätze erhältlich ist.


**Standard-Matrizen** Seite 8

 Los **moldes** se utilizan con las prensas para producir todos los modelos de pasta larga, corta y hojaldré. Se pueden hacer moldes con o sin teflon. Los moldes realizados en teflon permiten obtener una pasta brillante y transparente mientras los moldes sin teflon aseguran una pasta mas basta.

En las paginas siguientes estan representados todos los modelos de moldes que se pueden hacer con cada uno su codigo y medidas para ayurdaos en la selección.

- El señal moreno puesto a lo lado de algunos moldes significa que aquel modelo solo se pueden hacer sin teflon.

**Moldes Estándar** Pag.8

 **МАТРИЦЫ**  
Матрицы используются на прессах для производства всех видов макаронных изделий, включая лист теста. Матрицы сделаны без или с тефлоновыми вставками. Матрицы с тефлоновыми вставками производят макарон с гладкой поверхностью, а без тефлоновых вставок макароны имеют более шершавую поверхность.

Дальше показываются разные формы макаронных изделий, с указанием кода и размеров (по необходимости).
















- Коричневый круглый знак около кода матрицы значит, что данная форма поставляется только без тефлоновых вставок.

Стандартный трафик Стр.8

# Pasta estrusa lunga

**SFOGLIA** mm 100 - 170

## rotonda ●

	<b>3</b> mm 0,7
	<b>4</b> mm 0,8
	<b>5</b> mm 1,0
	<b>6</b> mm 1,2
	<b>7</b> mm 1,5
	<b>8</b> mm 1,7
	<b>9</b> mm 1,9
	<b>10</b> mm 2,1
	<b>11</b> mm 2,3
	<b>12</b> mm 2,5
	<b>13</b> mm 2,7
	<b>15</b> mm 3,0
	<b>16</b> mm 3,5
	<b>510</b> mm 4
	<b>511</b> mm 5

## piatta — standard\* mm 0,85/0,90

**36** mm 25



**35** mm 22



**34** mm 19



**33** mm 16



**32** mm 14



**31** mm 12



**30** mm 10



**29** mm 8



**28** mm 6



**27** mm 4,5



**26** mm 3,5



**25** mm 3



**24** mm 2,5



**23** mm 1,8

\* Le tagliatelle possono essere di spessori diversi.  
Per spessori superiori allo standard contattare l'Ufficio Commerciale

\* Tagliatelle can be manufactured with different thicknesses  
For not standard thickness contact Sales Depart.

## tonda bucata ○

 **58 mm 2,6**

 **62 mm 4,5**

 **68 mm 10**

## quadrata ■

 **506 mm 1,6**

 **507 mm 2**

 **508 mm 2,2**

 **508A mm 3**

## ovale ●

 **22 mm 4x1,7**

 **21 mm 3,2x1,6**

 **19 mm 2,5x1,4**

 **18 mm 2x1,1**

## tripoline/ reginette



**39 mm 9**



**41 mm 12**



**50 mm 20**



**49 mm 16**

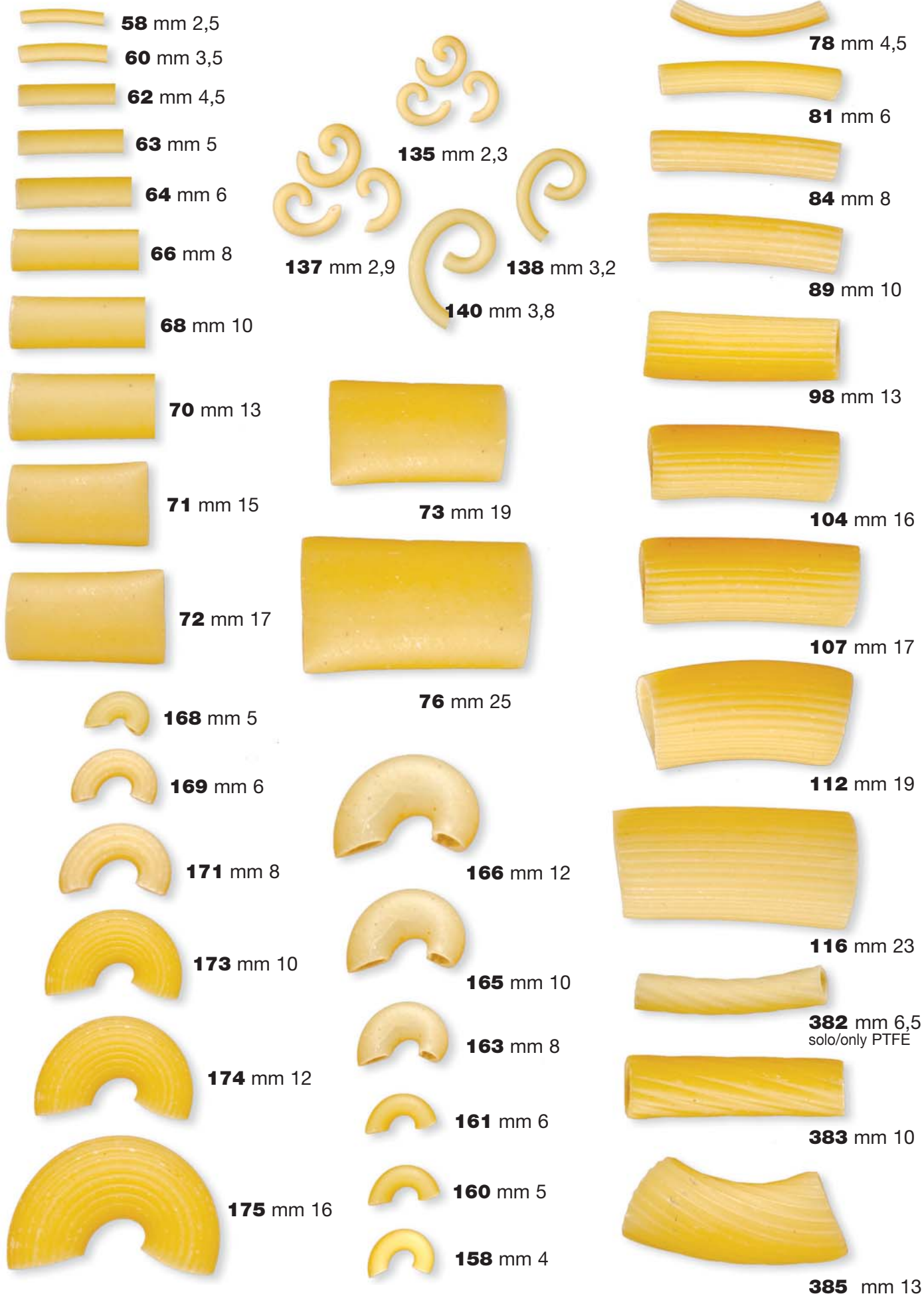


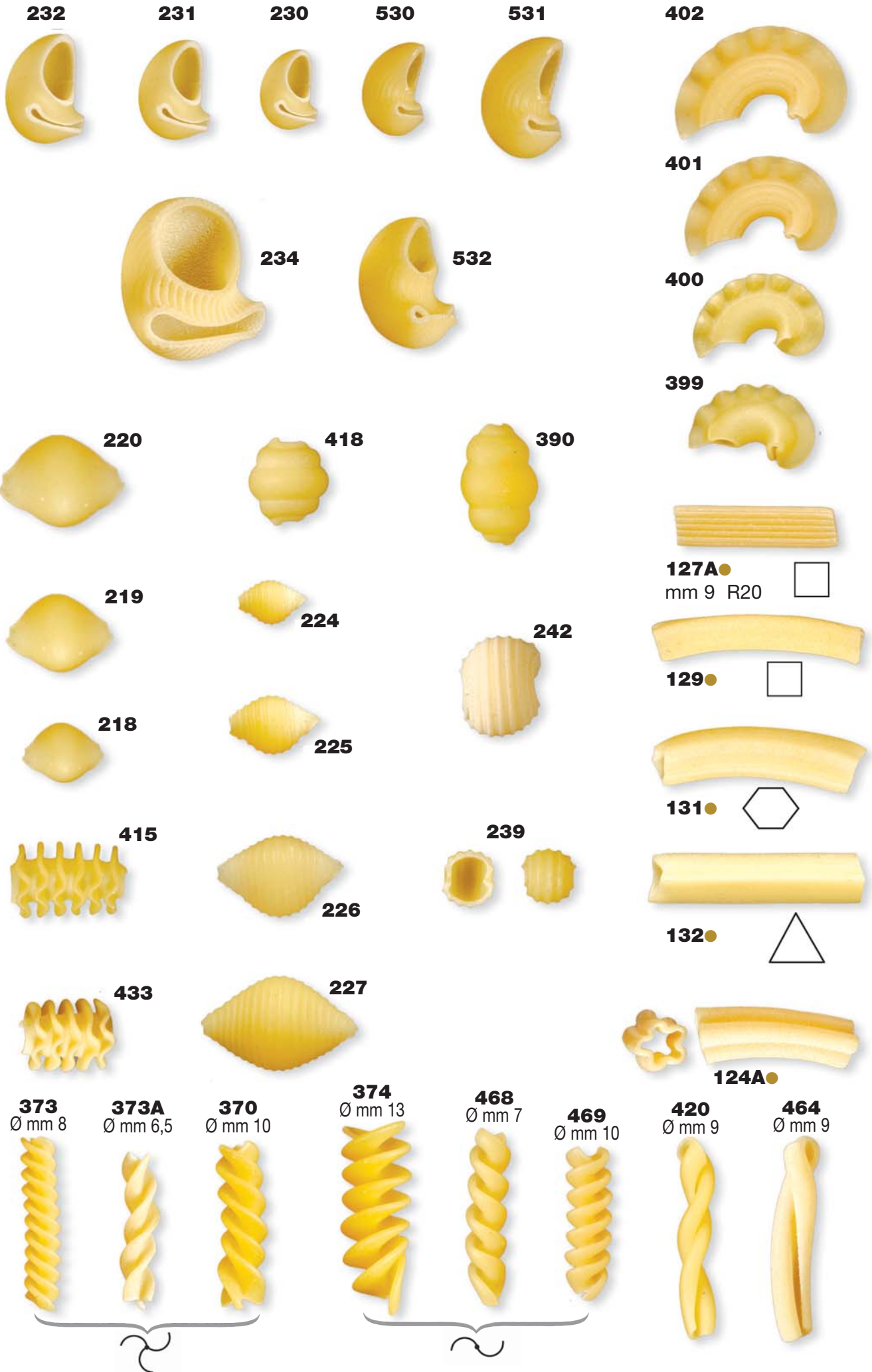
**48 mm 12**



**48A mm 10**

# Pasta estrusa corta





# Pasta formati diversi

269●



270●



273●



284C●



253●



423●



315●



265●



294



295



297



309●



360



361



346 mm 2,5



247 mm 3



248 mm 4



249 mm 5



356●



352A●



379



380



378



356N●



431●



426●



563●



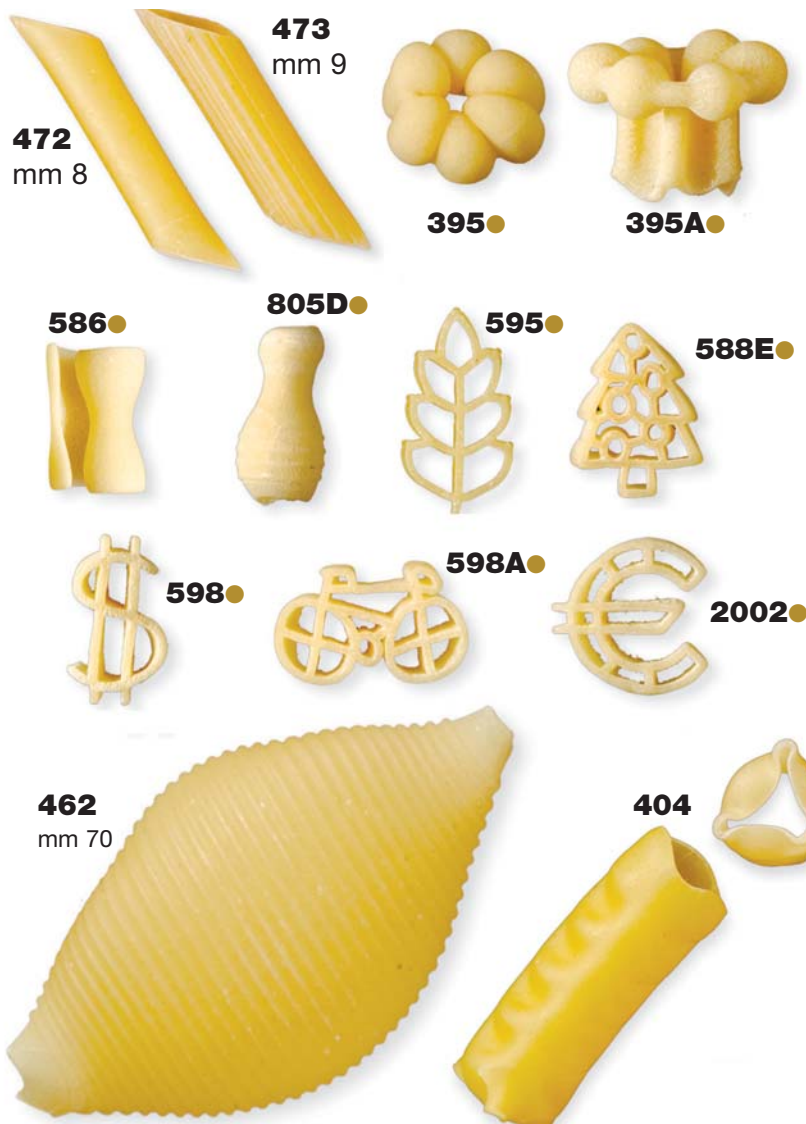
561●





# Pasta formati speciali

Special regional shape



Per formati pasta di grandi dimensioni contattare l'Ufficio Commerciale.  
For bigger diameters contact Sales Depart.

## Tabella riassuntiva

Summary table - Tableau récapitulatif

Übersichtstabelle - Cuadro recopilativo - Сводная таблица

✓ PTFE

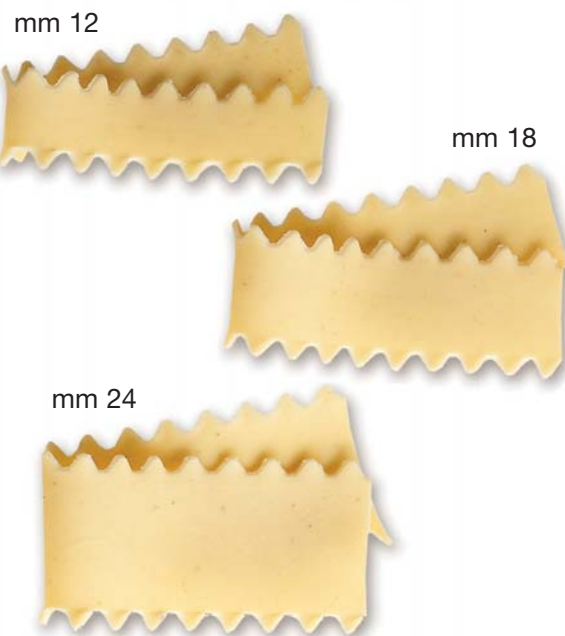
✓ Metallo


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
	Sfoglia	100	✓	✓			
	Sfoglia	170	✓	✓	✓		
3	Spaghetti	0,7	✓	✓	✓	✓	✓
4	Spaghetti	0,8	✓	✓	✓	✓	✓
5	Spaghetti	1	✓	✓	✓	✓	✓
6	Spaghetti	1,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
7	Spaghetti	1,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
8	Spaghetti	1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
9	Spaghetti	1,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
10	Spaghetti	2,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
11	Spaghetti	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
12	Spaghetti	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
13	Spaghetti	2,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
15	Spaghetti	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
16	Spaghetti	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
18	Linguine	2x1,1	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
19	Linguine	2,5x1,4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
21	Linguine	3,2x1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
22	Linguine	4x1,7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
23	Tagliolini	1,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
24	Tagliolini	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
25	Tagliolini	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
26	Tagliolini	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
27	Tagliatelle	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
28	Tagliatelle	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
29	Fettuccine	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
30	Fettuccine	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
31	Fettuccine	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
32	Pappardelle	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
33	Pappardelle	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
34	Pappardelle	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
35	Pappardelle	22	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
36	Lasagnette	25	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
39	Tripoline	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
41	Tripoline	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48	Reginette	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
48A	Reginette	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
49	Reginette	16	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
50	Reginette	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
58	Bucatini/Sedanini lisci	2,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
60	Bucatini/Sedanini lisci	3,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
62	Bucatini/Sedanini lisci	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
63	Bucatini/Sedanini lisci	5,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
64	Sedanini lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
66	Tubi	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
68	Ziti/Tubi	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
70	Tubi	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
71	Tubi	15	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
72	Tubi	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
73	Tubi	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
76	Tubi	25	✓	✓	✓	✓	✓
78	Sedanini rigati	4,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
81	Sedanini rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
84	Sedanini rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
89	Rigatoni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
98	Rigatoni	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
104	Rigatoni	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
107	Rigatoni	17	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
112	Tubi rigati	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ФОРМА	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) РАЗМЕР (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
116	Tubi rigati	23	✓	✓	✓	✓	✓
124A	Tubi floreali	13	✓	✓	✓	✓	✓
127A	Tubi quadrati rigati	9	✓	✓	✓	✓	✓
129	Tubi quadrati lisci	9	✓	✓	✓	✓	✓
131	Tubi esagonali lisci	11	✓	✓	✓	✓	✓
132	Tubi triangolari lisci	10	✓	✓	✓	✓	✓
135	Gramigna	2,3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
137	Gramigna	2,9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
138	Gramigna	3,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
140	Gramigna	3,8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
158	Curvi lisci	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
160	Curvi lisci	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
161	Curvi lisci	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
163	Curvi lisci	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
165	Curvi lisci	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
166	Curvi lisci	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
168	Curvi rigati	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
169	Curvi rigati	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
171	Curvi rigati	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
173	Curvi rigati	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
174	Curvi rigati	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
175	Curvi rigati	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
218	Conchiglie lisce	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
219	Conchiglie lisce	20	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
220	Conchiglie lisce	23	✓	✓	✓	✓	✓
224	Conchiglie rigate	13	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
225	Conchiglie rigate	18	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
226	Conchiglie rigate	25	✓	✓	✓	✓	✓
227	Conchiglie rigate	30	✓	✓	✓	✓	✓
230	Pipe lisce	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
231	Pipe lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
232	Pipe lisce	15	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
234	Pipe rigate	25,5			✓✓	✓✓	✓✓
239	Gocce rigate	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
242	Gocce rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
247	Grandine	3	✓	✓	✓	✓	✓
248	Grandine	4	✓	✓	✓	✓	✓
249	Grandine	5	✓	✓	✓	✓	✓
253	Cornetti	10	✓	✓	✓	✓	✓
265	Anelli	14		✓	✓	✓	✓
269	Stelline	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
270	Stelline	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
273	Stelle	11	✓	✓	✓	✓	✓
284C	Fiori	10	✓	✓	✓	✓	✓
294	Riso piccolo	6	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
295	Riso medio	8,5	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
297	Riso grande	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
309	Semi di mela	7	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
315	Primiera	5,5	✓	✓	✓	✓	✓
346	Grandine	2,5	✓	✓	✓	✓	✓
352A	Animali	9	✓	✓	✓	✓	✓
356	Alfabeto	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
356N	Numeri	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
360	Quadrucchi	4,5	✓	✓	✓	✓	✓
361	Quadrucchi	6	✓	✓	✓	✓	✓
370	Fusilli (3 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373	Fusilli (3 principi)	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
373A	Fusilli (3 principi)	6,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓


Codice Code Code Kode Codigo КОД	Formato pasta Pasta Shape Forme de pate Format Formato ΦΟΡΜΑ	Dimensione (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm) Tamaño (mm) ΡΑ3ΜΕΡ (mm)	DOLLY	P3	P6/P12	P50	P100
374	Fusilli (2 principi)	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
378	Ruote rigate	16	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
379	Ruote rigate	26			✓✓	✓✓	✓✓
380	Ruote lisce	25			✓✓	✓✓	✓✓
382	Tortiglioni	6,5	✓	✓	✓	✓	✓
383	Tortiglioni	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
385	Tortiglioni	13		✓	✓✓	✓✓	✓✓
390	Gnocchi	28			✓✓	✓✓	✓✓
395	Fiori di loto	22			✓	✓	✓
395A	Cappello da cuoco	22			✓	✓	✓
399	Creste di gallo lisce	6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
400	Creste di gallo lisce	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
401	Creste di gallo rigate	8	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
402	Creste di gallo rigate	10	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
404	Festonati	16			✓	✓	✓
412D	Gnocchi	43			✓	✓	✓
413	Gnocchi rigati	25			✓	✓	✓
414	Trottole	12	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
415	Radiatori	24			✓✓	✓✓	✓✓
418	Gnocchi lisci	18	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
420	Gemelli	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
423	Grattini	4/5	✓	✓	✓	✓	✓
426	Gnocchetti sardi	19	✓	✓	✓	✓	✓
431	Gnocchetti sardi	11	✓	✓	✓	✓	✓
433	Radiatori	19	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
436	Spaccatelle	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460	Trottole lisce	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
460A	Trottole rigate	12	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
461	Ricciutelle	15	✓	✓	✓	✓	✓
462	Conchiglioni	70			✓	✓	✓
464	Caserecci	9	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
468	Fusilli (2 principi)	7	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
469	Fusilli (2 principi)	10	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
470B	Fusillone	19			✓	✓	✓
471A	Maccherotto	8			✓	✓	✓
472	Penne lisce	8	✓	✓	✓	✓	✓
473	Penne rigate	9	✓	✓	✓	✓	✓
474	Busiata	6			✓	✓	✓
506	Spaghetti alla chitarra	1,6	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
507	Spaghetti alla chitarra	2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508	Spaghetti alla chitarra	2,2	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
508A	Spaghetti alla chitarra	3	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
510	Spaghettoni	4	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
511	Spaghettoni	5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
530	Pipe rigate	10,5	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
531	Pipe rigate	13	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
532	Pipe rigate	16	✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
561	Cavatelli	19		✓	✓	✓	✓
563	Gnocchetti sardi	24			✓	✓	✓
570	Gigli	14	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
571	Gigli rigati	10	✓	✓	✓	✓	✓
572	Ondine	12	✓	✓	✓	✓	✓
574	Orecchiette	22	✓	✓	✓	✓	✓
576	Paccheri lisci	25	✓	✓	✓	✓	✓
586	Rollini	20			✓	✓	✓
588E	Alberi di Natale	23			✓	✓	✓
595	Spighe	24			✓	✓	✓
598	Dollari	22			✓	✓	✓
598A	Biciclette	25			✓	✓	✓
805D	Birilli	23			✓	✓	✓
2002	Euro	24			✓	✓	✓


# Tagli





 Sono disponibili rulli da taglio di diverse larghezze per tagliolini, tagliatelle e pappardelle, con bordi lisci o festonati.

 For the production of tagliolini, tagliatelle and pappardelle are available cutters with different width, with plain or zig-zag edges.

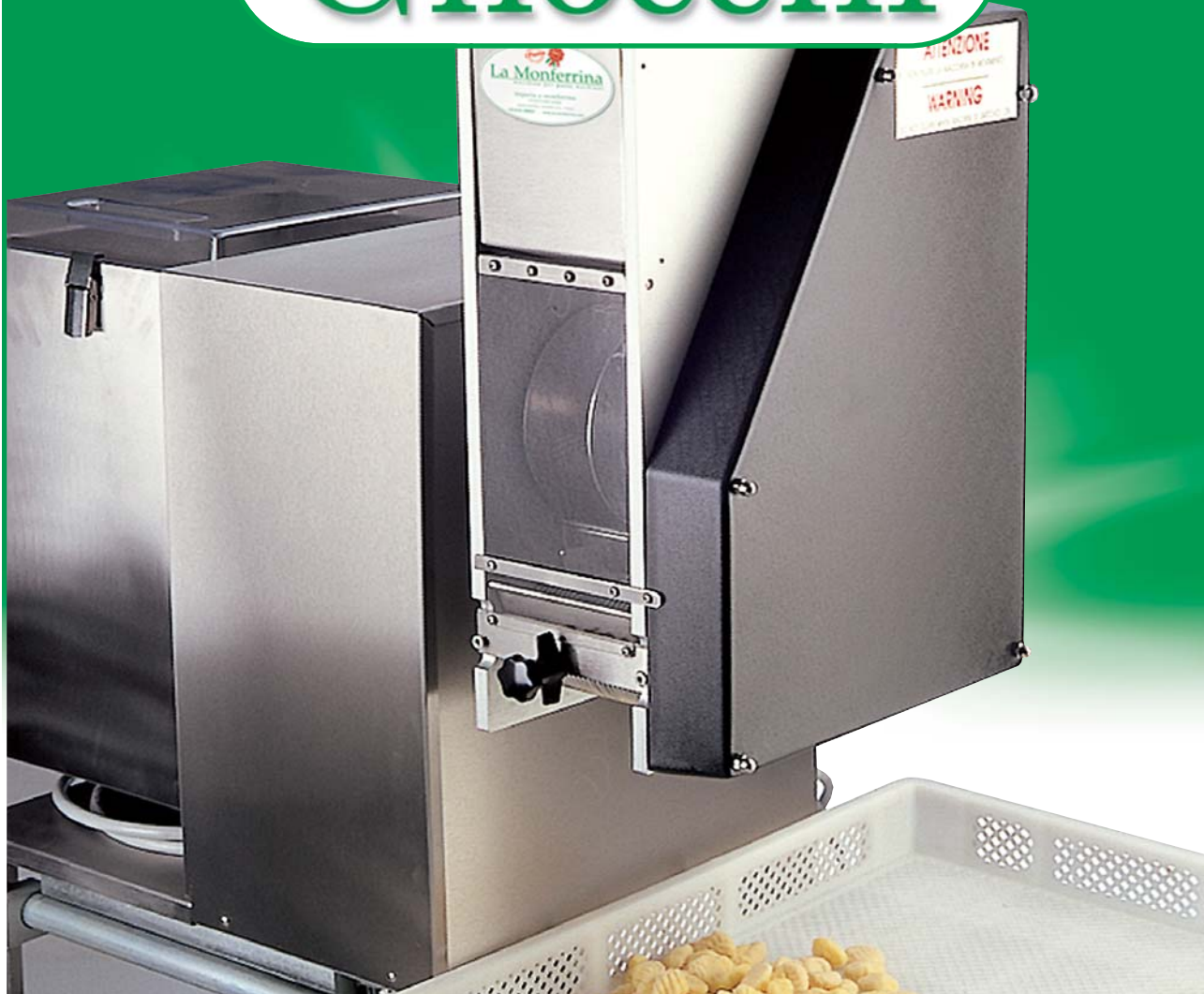
 Sont disponibles des moules qui ont des largeurs différentes pour produire les tagliolini, les tagliatelle et les pappardelle, avec des bords lisses ou festonnés.


 Es gibt Matrizen unterschiedlicher Breite für Tagliolini, Tagliatelle und Pappardelle, mit geradem oder bogenförmigem Rand.


 Hay diferentes **moldes** con diferentes anchuras para obtener "tallarines, tagliatelle, pappardelle" con bordo simple o festoneado.


 Поставляются штампы для производства лапши разной шириной, с гладкими или волнистыми краями.


# Gnocchi





 Gli **gnocchi** sono prodotti con le apposite macchine e gruppi accessori. Lo gnocco standard si ottiene con stampo avente fori di diametro mm 17; le "chicche" si ottengono con stampi aventi fori di diametro mm 14 oppure mm 12.

 Gnocchi are produced by the relevant machines and/or accessories. The standard gnocchi shape is obtained by a mould having holes with a 17 mm. diameter; chicche (small gnocchi) are obtained by different moulds with holes having a diameter of 12 or 14 mm.

 Les gnocchi sont produits avec les machines appropriées et les groupes accessoires. Les gnocchi standard se produisent grâce à un moule qui a des trous avec diamètre 17 mm ; les gnocchi plus petits se produisent grâce à des moules qui ont des trous avec un diamètre de 14 mm. ou de 12 mm.

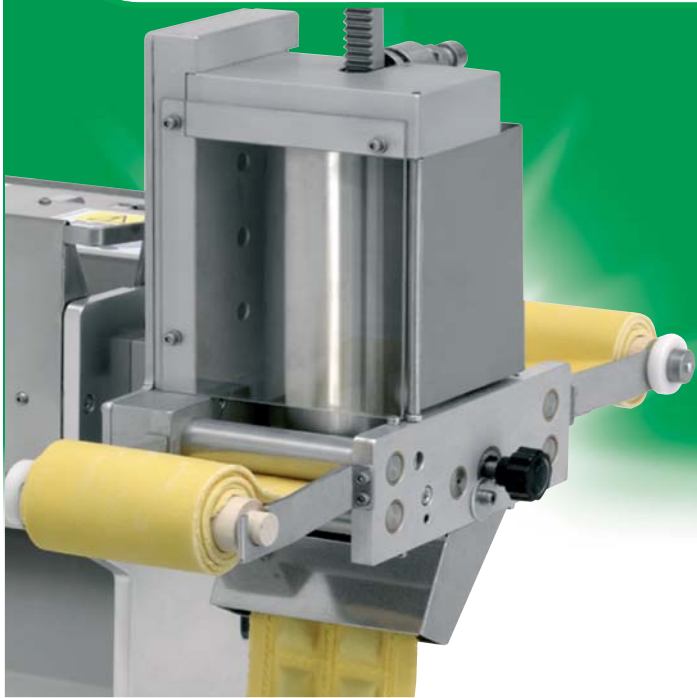
 Gnocchi werden mit eigens dafür vorgesehenen Maschinen und Zubehörgruppen hergestellt. Für den Standard-Gnocco ist eine Matrize vorgesehen, deren Öffnungen einen Durchmesser von 17 mm haben; für die kleineren „Leckerbissen“ gibt es Matrizen mit Öffnungen von 14 oder 12 mm Durchmesser.







 Los **ñoquis** se pueden producir con la máquinas apropiadas incluso los grupos accesorios. El tamaño estándar tiene un diámetro de 17 mm mientras que se pueden obtener ñoquis más pequeños con diámetro de 14mm o de 12mm.

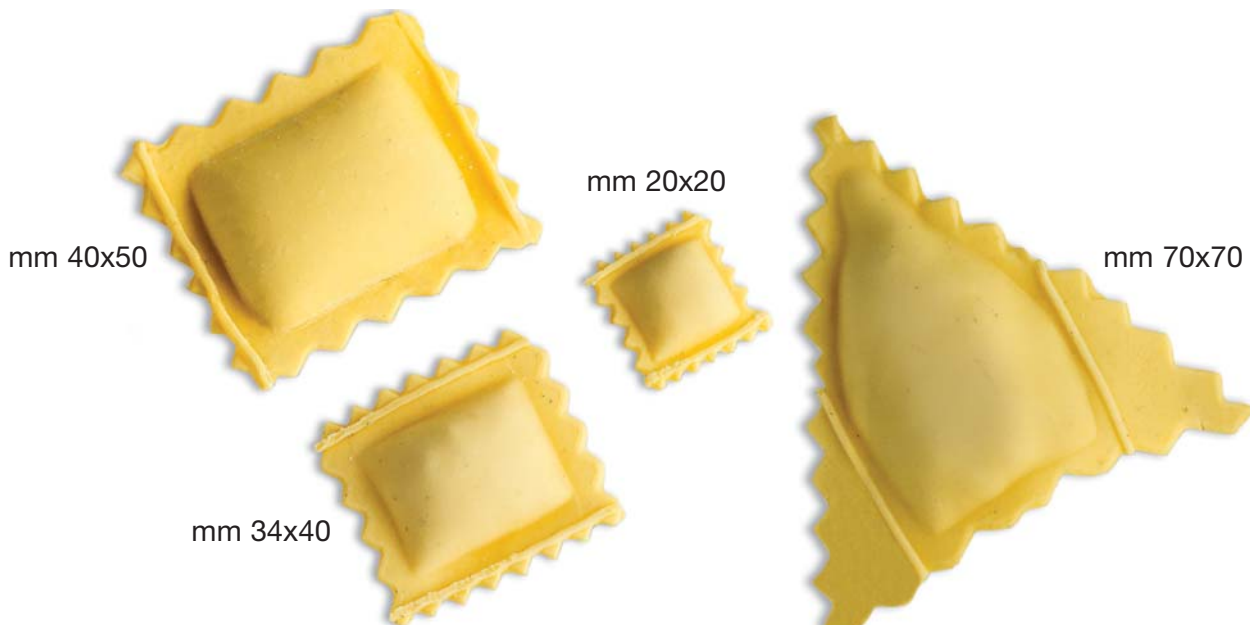
 Ньокки производятся на специальных машинах и насадках. Диаметр стандартного продукта - мм 17; путём специальных штампов можно произвести ньокки меньшего диаметра (мм 14 или мм 12)



# Formati Gruppo Ravioli




-  Formati di ravioli realizzabili con il Gruppo Ravioli per P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 e con il Gruppo Ravioli per NINA e P3 (vedere catalogo Macchine Pasta)
-  Ravioli shapes to be produced on the Ravioli Unit for machines P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 and on the Ravioli Unit for machines NINA and P3 (see Macchine Pasta catalogue)
-  Formats de ravioli fabriqués sur le Groupe Ravioli des machines P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 et sur le Groupe Ravioli des machines NINA et P3 (voir le catalogue Macchine Pasta)
-  Formaten für Ravioligruppe für Maschinen P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 und für RavioliGruppe für maschinen NINA und P3 (sehen Katalog Macchine Pasta)
-  Tamanos de raviolis, realizables sobre el Grupo Raviolis para las maquinas P.NUOVA, Cilindri, P6, P12 y sobre el Grupo Raviolis para las maquinas NINA y P3 (consultese el catalogo Macchine Pasta)
-  Формы ravioli производимые на Насадке для ravioli для машин P.NUOVA, Cilindri, P6 и P12 и на насадке для ravioli для машин НИНА и P3 (см. каталог Macchine Pasta)



# Stampi



 Gli **stampi** utilizzati sulle macchine raviolatrici La Monferrina sono realizzati in alluminio anodizzato e poi teflonato.

L'inserimento degli stampi nelle macchine è semplice e veloce. Gli stampi sono, inoltre, smontabili per una perfetta pulizia.

Nelle pagine a seguire sono rappresentati i vari formati ravioli ottenibili, con codice e misure per aiutarvi nella scelta.



The **moulds** used on the ravioli machines of LA MONFERRINA are made of anodized aluminium and then teflon coated. The mould change is simple and easy. In addition, moulds are easy to disassemble for a perfect cleaning. In the following pages are shown all available ravioli shapes, with code and size to make your choice easier.



Les **moules** qui sont utilisés sur les Machines à Ravioli La Monferrina sont réalisés en aluminium anodisé qui a été ensuite téflonné.

L'introduction des moules dans les machines est simple et rapide. Les moules sont complètement amovibles pour un nettoyage parfait. Dans les pages suivantes Vous trouvez les différents formats de Ravioli obtenibles ; ils sont énumérés avec des codes et des mesures pour Vous faciliter dans le choix.



Die **Matrizen** für die Ravioli-Maschine von La Monferrina sind aus anodisiertem Aluminium und dann mit Teflon überzogen.

Das Einsetzen der Matrizen in die Maschinen ist einfach und schnell. Die Matrizen sind außerdem zerlegbar und können so gründlich gereinigt werden. Auf den folgenden Seiten sind die verschiedenen möglichen Ravioliformate dargestellt, mit Codenummern und Abmessungen, um Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein.



Los **moldes** que se utilizan en las máquinas para hacer ravioli La Monferrina, son realizados íntegramente en aluminio anodizado y teflonado.

El utilizzo de los moldes con las máquinas es sencillo y eficiente. Los moldes además se pueden desmontar para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En las páginas siguientes hay representados todos los tamaños realizables con su código y medidas para ayudarlos en la selección.



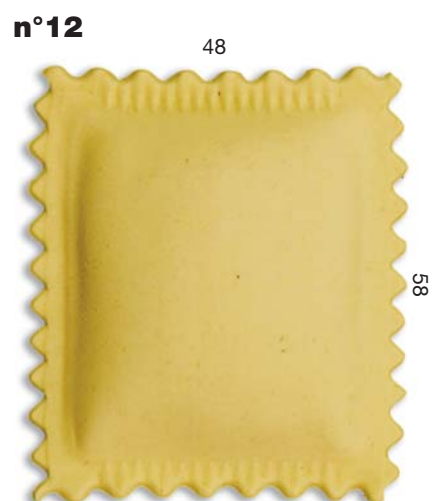
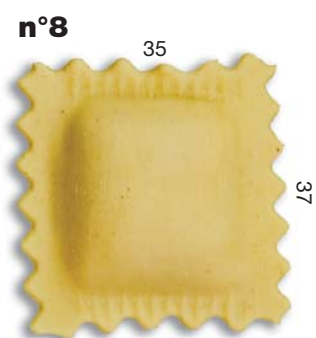
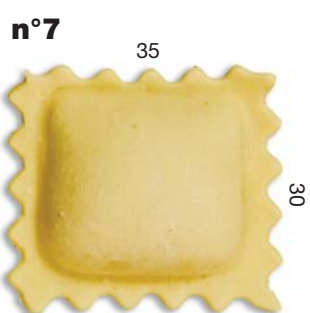
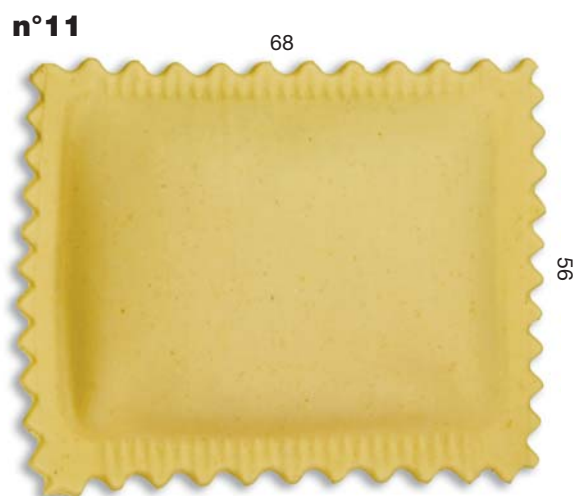
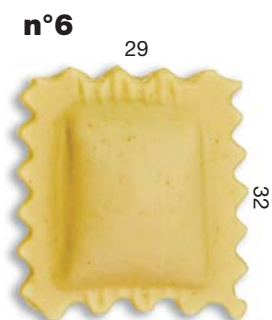
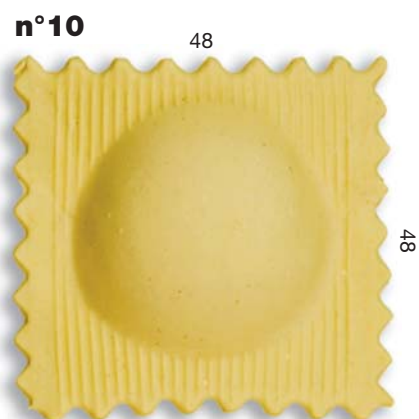
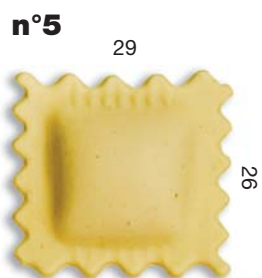
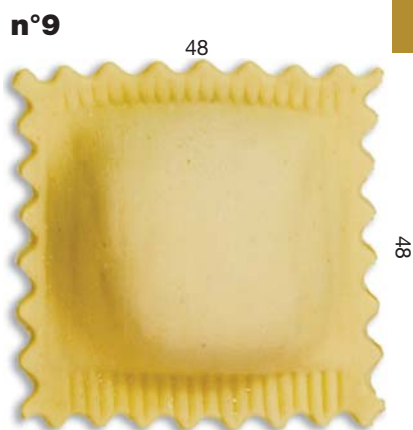
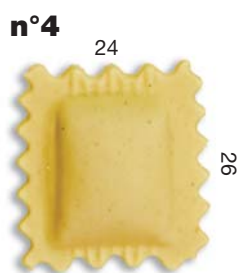
## ШТАМПЫ

Штампы, использованы на наших машинах для производства ravioli, сделаны из анодированного алюминия, потом покрыты тефлоном.

Штампы быстро и легко вставляются в машины и разбираются для очистки.

Дальше показываются разные форматы ravioli, с указанием кода и размеров.





# Ravioli

**n°13**

35



58

**n°16**

35



90

**n°17**

35



90

**n°14**

68



85

**n°15**

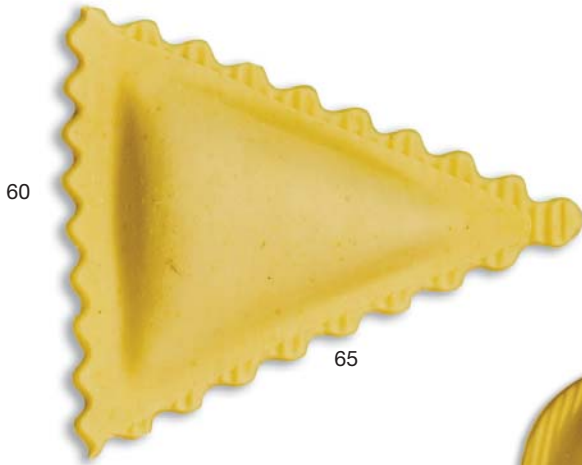
90



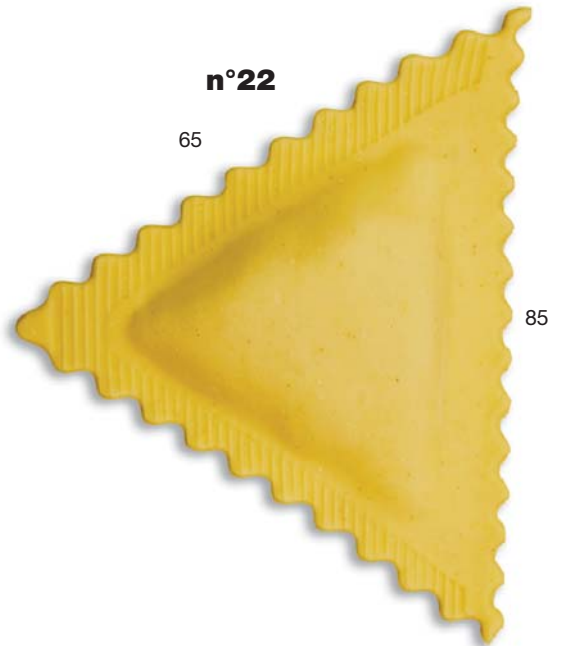
84

26

**n°21**



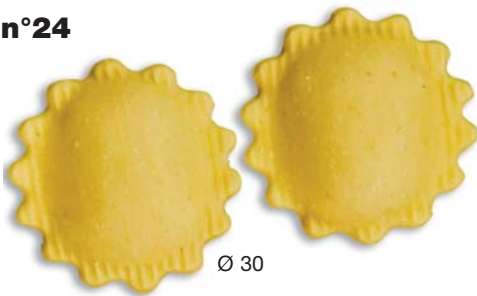
**n°22**



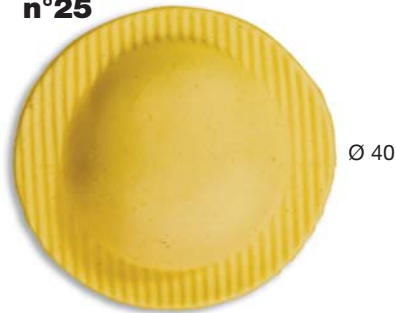
**n°23**



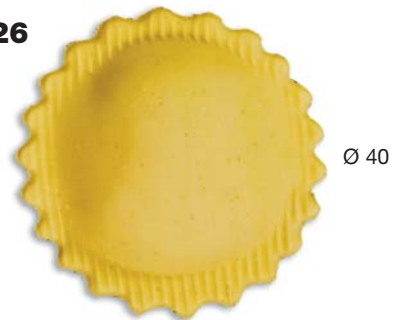
**n°24**



**n°25**



**n°26**



**n°27**



**n°28**



**n°29**

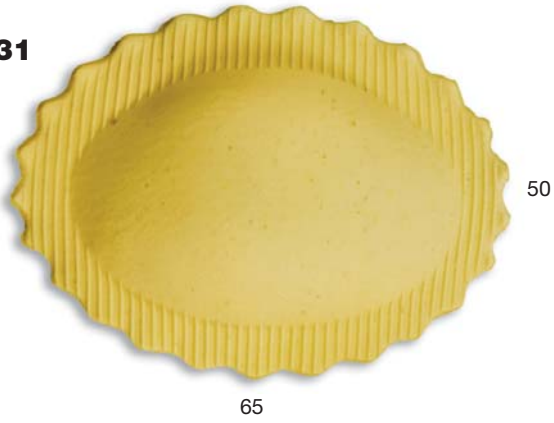


**n°30**

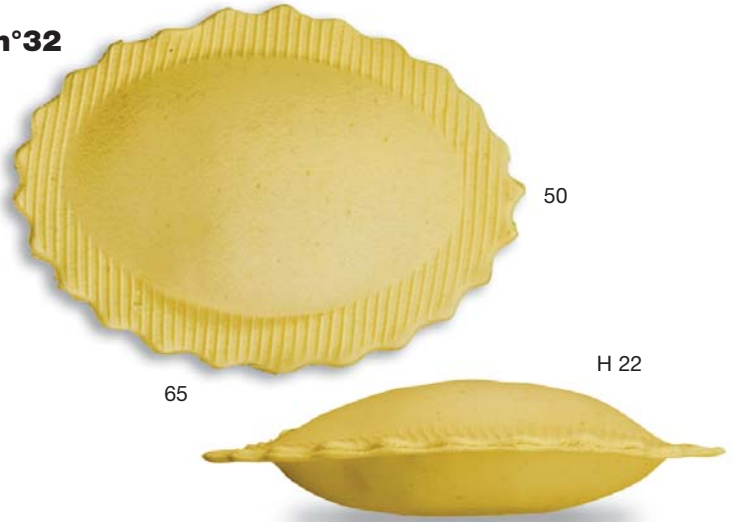


# Ravioli

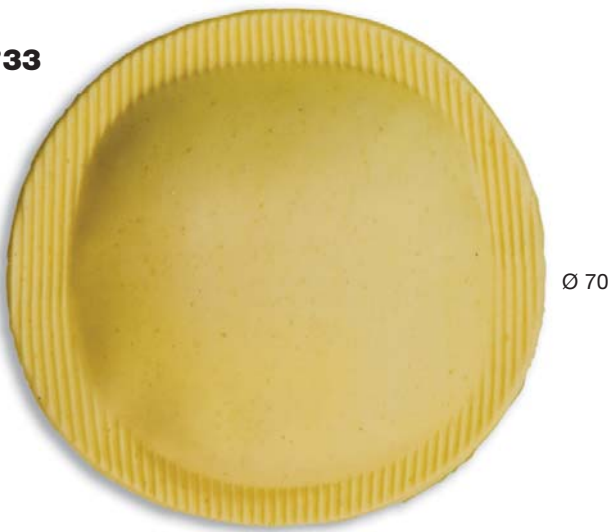
**n°31**



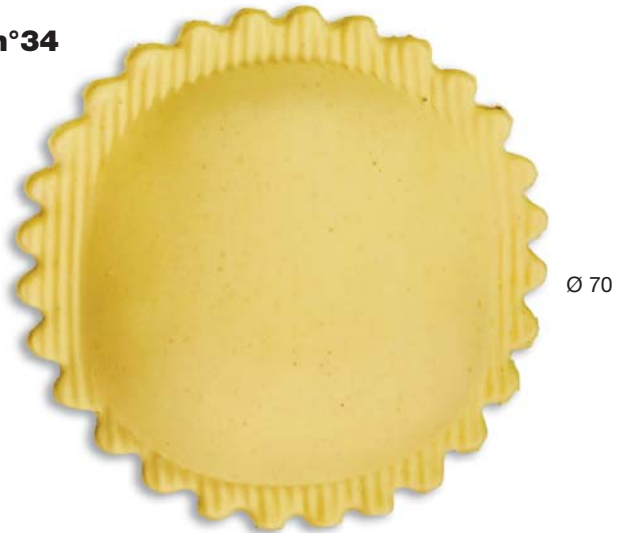
**n°32**



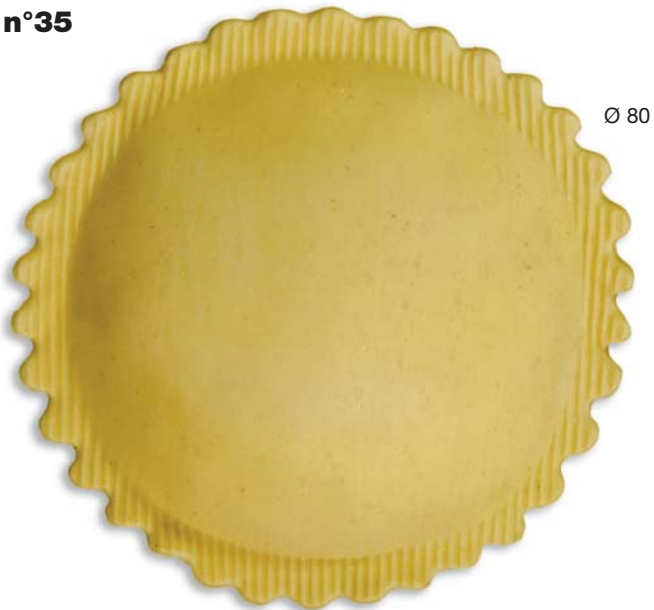
**n°33**



**n°34**



**n°35**



**n°36**



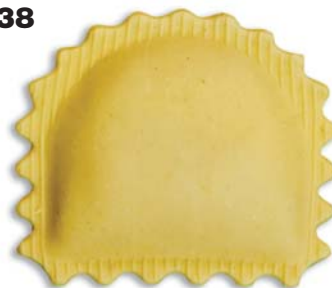
98

**n°37**



98

**n°38**



80

36

42

**n°39**



36

66

**n°41**



35

100

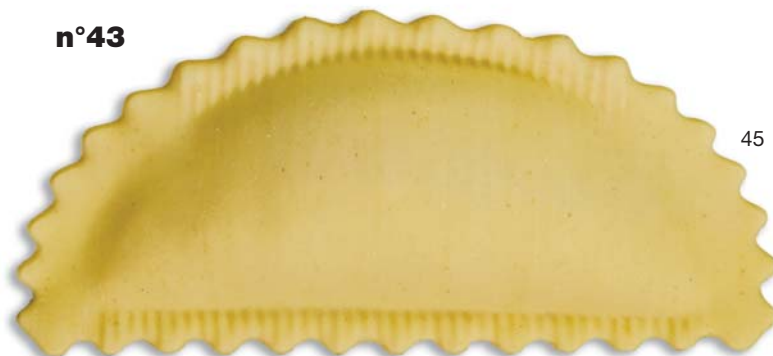
**n°40**



46

66

**n°43**



45

100

**n°42**



48

78

**n°44**

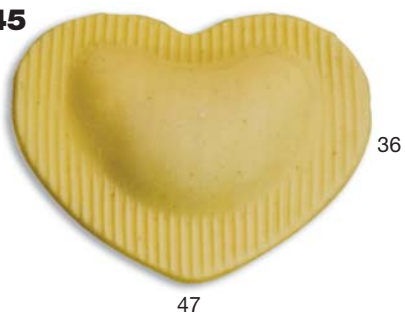


80

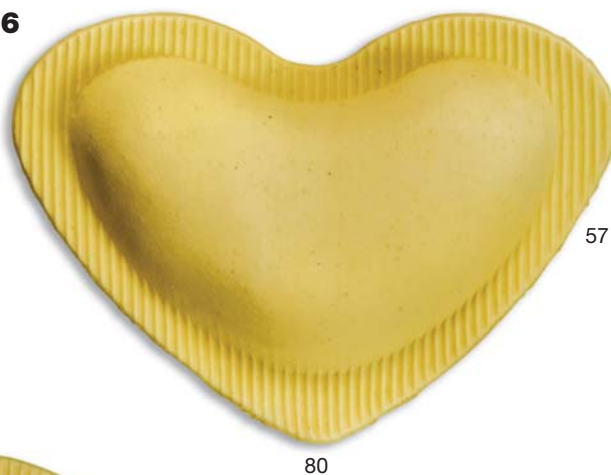
100

# Ravioli speciali

n°45



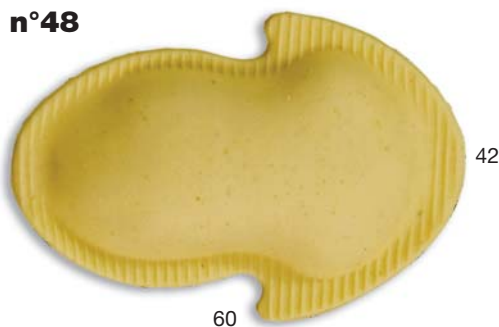
n°46



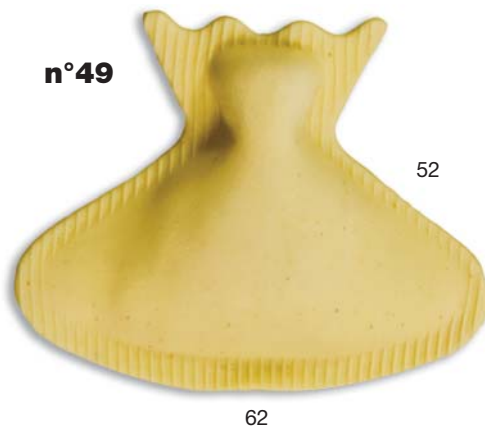
n°47



n°48



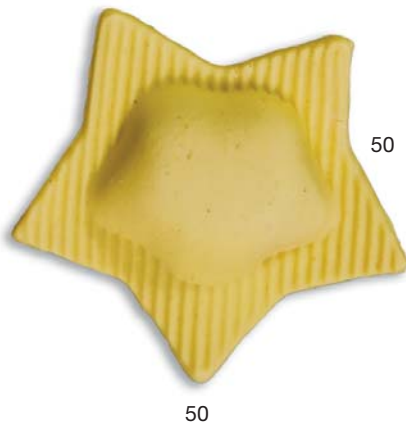
n°49



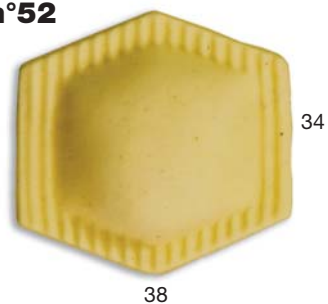
n°50



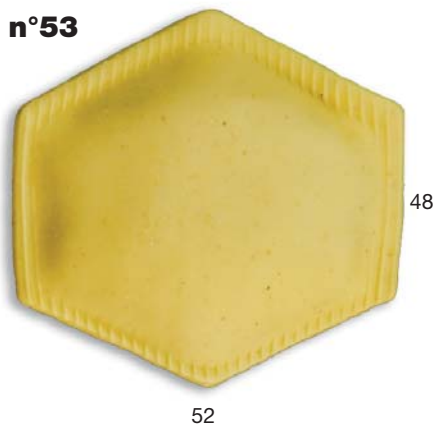
n°51



n°52



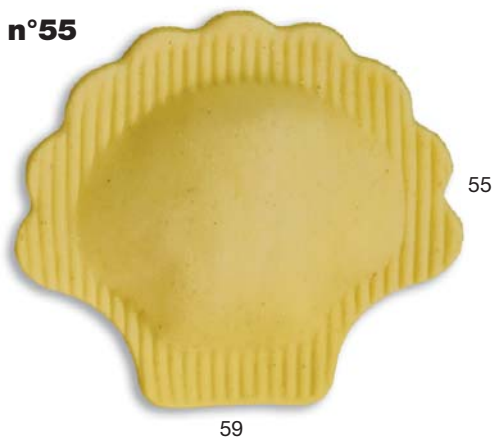
n°53



n°54



n°55



## Dati tecnici

Technical Data - Données Techniques - Technische Angaben  
 Datos Técnicos - Технические данные

# Ravioli

Formato Shape Format Format Formatos Формат	Pezzi sulla circonferenza Pièces on circumference Pièces sur la circonférence Stücke auf Umfang Numero de raviolos en el rodillo Шт. по окружности	Pezzi sulla larghezza Pièces on width Pièces sur la largeur Stücke auf Breite Numero de raviolos en la anchura Шт. по ширине	Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес	Dimensioni Sizes Dimensions Abmessungen Dimensiones/Tamaño Размеры	Disponibili per Available for Disponible pour Erhältlich für Disponible para Пригодные для <b>MULTIPASTA</b>
N°	N°	N°	gr	mm	
4	7	6	2,1	24x26	✓
5	7	5	2,8	29x26	✓
6	6	5	3	29x32	✓
7	6	4	5	35x30	✓
8	5	4	5,5	35x37	✓
9	4	3	13	48x48	✓
10	4	3	12	48x48	✓
11	3	2	25	68x56	✓
12	3	3	14	48x58	✓
13	3	4	8,5	35x58	✓
14	2	2	44	85x68	✓
15	2	1	78	90x84	✓
16	2	4	17	35x90	✓
17	2	4	17	35x90	✓
21	6	2	11,5	60x65	✓
22	4	2	20	85x65	✓
23	5	4	4	Ø30	✓
24	5	4	4	Ø30	✓
25	4	3	8	Ø40	✓
26	4	3	8	Ø40	✓
27	3	2	16	Ø53	✓
28	3	2	16	Ø53	✓
29	3	2	23	Ø53 - h22*	✓
30	3	2	6	Ø53	✓
31	3	2	19	65x50	✓
32	3	2	26	65x50 - h22*	✓
33	2	2	20	Ø70	✓
34	2	2	20	Ø70	✓
35	2	1	38	Ø80	✓
36	2	1	60	98x80	✓
37	2	1	60	98x80	✓
38	4	3	8,5	42x36	✓
39	4	2	12,5	66x36	✓
40	3	2	25	66x46	✓
41	4	1	16	100x35	✓
42	3	1	29	78x48	✓
43	3	1	36	100x45	✓
44	2	1	65	100x80	✓
45	4	3	7	47x36	✓
46	3	1	32	80x57	✓
47	3	3	9	47x47	
48	3	2	17,5	42x60	
49	3	2	13,5	62x52	
50	3	3	8,2	45x52	
51	3	2	10	50x50	
52	4	3	7	38x34	
53	3	2	16,5	52x48	
54	3	3	8,4	50x41	
55	3	2	13,5	59x55	

\* doppia pancia



## imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Amministrazione e Logistica  
Via Vittime di Piazza Fontana, 48 - I - 10024 Moncalieri (TO)

Produzione e Service  
S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT

[www.imperiamonferrina.com](http://www.imperiamonferrina.com)  
[www.la-monferrina.com](http://www.la-monferrina.com)

---

### SALES

---

#### INTERNATIONAL

ivo.barla@imperiamonferrina.com  
antonella.zoncu@imperiamonferrina.com

#### ITALIA

fabio.maggiorotti@imperiamonferrina.com

---

### SERVICE

---

#### INTERNATIONAL

annalisa.negro@imperiamonferrina.com

#### ITALIA

mara.manzone@imperiamonferrina.com



Stampi & Trafile

