

P/10



Pressa per pasta da banco in acciaio inox ideale per Ristoranti, Pasta-Bar, Gastronomie e pastifici. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafile in bronzo. Albero di impasto estraibile e raffreddamento ad acqua. Dotazione di gruppo di taglio paste corte, trafile sfoglia e ventilatore. Optional : bobinatore sfoglia.



Stainless steel pasta extruder bench for Restaurant, Pasta-bar, Delicatessen and pasta factory. This machine mix and obtain dough sheet, short and long pasta just changing bronze dies. This machine has removable mixing shaft and cooling system on extrusion head. Fitted with short pasta device, dough sheet. die and pre-dryer fan. Optional : dough sheet winder.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	550 x 650 x 700 mm
Peso <i>Weight</i>	85 kg
Produzione <i>Production</i>	16 kg/h
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	89 mm
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	200 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	8 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

P/30



Pressa per pasta in acciaio inox ideale per pastifici di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafile in bronzo. La macchina può alimentare con pasta sfoglia macchine per ravioli e cappelletti. Albero di impasto estraibile e raffreddamento ad acqua con termostato ed elettrovalvola. Dotazione di gruppo di taglio paste corte, trafile sfoglia e ventilatore retrainabile. Optional : bobinatore sfoglia.



Stainless steel extruder for fresh and dried pasta workshop. This machine mix and obtain dough sheet, short and long pasta just changing bronze dies. It is often used to feed dough sheet for cappelletti and ravioli machine. This machine has removable mixing shaft and cooling controlled system on extrusion head. Fitted with short pasta device, dough sheet die and pre-dryer fan. Optional : dough sheet winder.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	720 x 740 x 1350 mm
Peso <i>Weight</i>	190 kg
Produzione <i>Production</i>	30 kg/h
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	109 mm
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	280 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	20 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

P/60



Pressa per pasta a doppia vasca in acciaio inox ideale per pastifici di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafile in bronzo. La macchina può alimentare con pasta sfoglia macchine per ravioli e cappelletti. Albero di impasto estraibile e raffreddamento ad acqua con termostato ed elettrovalvola. Rovesciamento manuale e assistito della vasca di alimentazione. Dotazione di gruppo di taglio paste corte, trafile sfoglia e ventilatore retrainabile. Optional : bobinatore sfoglia - Disponibile versione sottovuoto su richiesta.



Double basins stainless steel extruder for fresh and dried pasta workshop. This machine mix and obtain dough sheet, short and long pasta just changing bronze dies. It is often used to feed dough sheet for cappelletti and ravioli machine. This machine has removable mixing shaft and cooling controlled system on extrusion head. Easy hand reversal feeder basin. Fitted with short pasta device, dough sheet die and pre-dryer fan. Optional: dough sheet winder - Special vacuum system available.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	850 x 930 x 1500 mm
Peso <i>Weight</i>	270 kg
Produzione <i>Production</i>	60 kg/h
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	139 mm
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	280 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	20 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	3,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Formati di pasta

Pasta shapes



Spaghetti

	•	N°1 - 0,6 mm
	•	N°2 - 0,7 mm
	•	N°3 - 0,8 mm
	•	N°4 - 0,9 mm
	•	N°5 - 1,1 mm
	•	N°6 - 1,3 mm
	•	N°7 - 1,5 mm
	•	N°8 - 1,7 mm
	•	N°9 - 1,9 mm
	•	N°10 - 2,1 mm
	•	N°11 - 2,3 mm
	•	N°12 - 2,5 mm
	•	N°13 - 3 mm
	•	N°14 - 3,5 mm
	•	N°15 - 4 mm

Linguine

	•	N°20 - 2 mm
	•	N°21 - 3 mm
	•	N°22 - 4 mm

Spaghetti quadri

	■	N°25 - 1,8 mm
	■	N°26 - 2,5 mm

Tagliatelle

		N°30 - 1,8 mm
		N°31 - 2,5 mm
		N°32 - 3,5 mm
		N°33 - 4,5 mm
		N°34 - 6 mm
		N°35 - 8 mm
		N°36 - 10 mm
		N°37 - 12 mm
		N°38 - 15 mm
		N°39 - 20 mm
		N°40 - 25 mm

Formati di pasta

Pasta shapes



N°55 - 12 mm



N°56 - 16 mm



N°57 - 20 mm



N°67 - 15 mm



N°69 - 25 mm

Maccheroni lisci



N°60 - 2,5 mm



N°61 - 3 mm



N°62 - 4 mm



N°63 - 6 mm



N°64 - 8 mm



N°65 - 10 mm



N°66 - 12 mm

Maccheroni rigati



N°75 - 4,8 mm



N°76 - 6 mm



N°77 - 8 mm



N°78 - 10 mm



N°79 - 12 mm

N°80 - 15 mm



N°81 - 20 mm

Curvi lisci

Curvi rigati



N°91 - 3 mm



N°90 - 2,5 mm



N°92 - 4 mm



N°110



N°112



N°115 - 8 mm



N°116 - 8,8 mm



N°95 - 9,8 mm



N°100 - 10,5 mm



N°96 - 12,5 mm



N°101 - 13,5 mm



N°97 - 15 mm



N°102 - 16 mm



N°120
3,2 mm



N°121
4,2 mm



N°130
4,8 mm



N°131
6,5 mm



N°122
6 mm



N°132
8,6 mm



N°123
7,8 mm



N°133
10,5 mm



N°124
9,8 mm



N°134
13,5 mm



N°125
12,5 mm



N°135
16 mm



N°139
7,8 mm



N°144
8,6 mm



N°140
9,6 mm



N°145
10 mm

Formati di pasta

Pasta shapes

Conchiglie liscie



N°160 - 15 mm



N°161 - 21 mm



N°162 - 28 mm



N°163 - 35 mm

Conchiglie rigate



N°170 - 15 mm



N°171 - 21 mm



N°172 - 28 mm



N°173 - 35 mm



N°180
73 mm

Gnocchetti sardi



N°190



N°191



N°195

Amori



N°200 - 7,8 mm

Gnocco



N°210 - 27 mm

Trecce



N°215 - 8,8 mm

Fusilli a 2 principi



N°230 - 7 mm



N°231 - 9,8 mm



N°232 - 12,6 mm

Casarecce



N°220 - 8,8 mm

Fusilli a 3 principi



N°239 - 6,5 mm



N°240 - 8,4 mm



N°241 - 10 mm



N°250
10,4 mm



N°251
10,4 mm



N°252
11,4 mm

Radiatori



N°260 - 17,5 mm



N°261 - 25 mm

Ruote

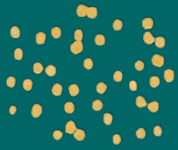


N°270
16,5 mm



N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



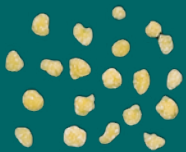
N°326 - 6,5 mm



N°282- 3 mm



N°346 - 6 mm



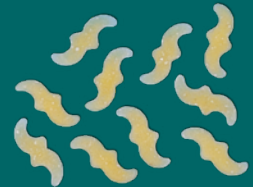
N°283



N°284



N°285

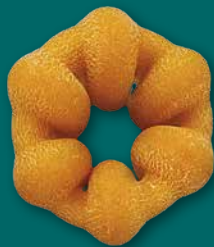


N°290 - 11 mm

I Rustici



N°400



N°366



N°368



N°397
27 mm



N°370



Fusillo Avellinese - Busiata

Formato speciale