

PASTATION®

La Soluzione tutto in uno

All in one Solution

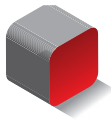


Soluzione brevettata per la produzione di pasta fresca: pasta corta, pasta lunga, ravioli, tagliatelle e sfoglia per lasagne

Patented solution for the production of alimentary pasta of short-cut, long-cut, ravioli, tagliatelle and sheet for lasagne



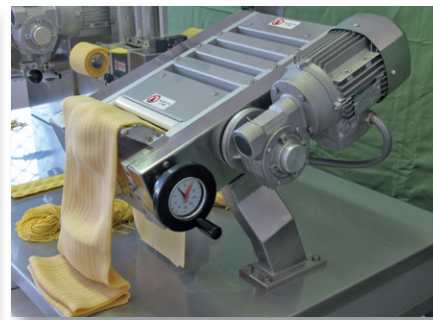
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA
MACHINES AND PLANTS FOR ALIMENTARY PASTA



Pressa impastatrice
Extruder pasta machine



Raviolatrice
Ravioli machine



Sfogliatrice e Taglierina
Sheeter and Cutter machine



Gruppo di taglio paste corte
Cutter group for short cuts



Asciugatoio 7 telai
Drier with 7 frames



Contenitore farina e cassettera
Container for flour and chest

Soluzione brevettata consigliata per piccoli Pastifici, Supermercati, Ristoranti, Agriturismi e Gastronomie.
Patented solution, the most useful for Pasta Shops, Restaurants, Supermarkets, Farm Holidays and Delicatessens.

PRESSA IMPASTATRICE: estrusore con raffreddamento sulla testata e albero d'impasto smontabile produce pasta sfoglia.

GRUPPO DI TAGLIO: spaghetti, fusilli, maccheroni, conchiglioni, casarecce e tanti altri formati cambiando semplicemente le trafilè.

RAVIOLATRICE: produce ravioli a doppia sfoglia in 3 diversi formati.

SFOGLIATRICE: laminazione sfoglia per lasagna largh. 200 mm, con rulli ruvidi in acciaio inox, e spessore regolabile.

TAGLIERINA: a 4 tagli produce tagliolini, fettuccine, tagliatelle e pappardelle.

ASCIUGATOIO: con 7 telai in plastica cm 60x40 è utilissimo per togliere l'umidità superficiale alla pasta fresca.

CONTENITORE PER SEMOLA: apertura a cerniera, completamente in acciaio inossidabile ha una capienza di 50 kg.

VANO PORTAOGGETTI E CASSETTIERA: fondamentali per tenere tutti gli utensili da cucina in ordine e a portata di mano.

PIANO DA LAVORO: in acciaio inossidabile, è utilissimo per tutte le lavorazioni di preparazione manuali.

OPTIONAL: Abbattitore di temperatura 3 telai.

EXTRUDER PASTA MACHINE: with water cooling system on the extruder head and removable mixing shaft, it produces sheet of pasta.

CUTTER FOR SHORT CUTS: spaghetti, fusilli, maccheroni, conchiglioni, casarecce and many others shapes of pasta, only changing the dies.

RAVIOLI MACHINE: it produces ravioli with double sheet of pasta and in 3 different shapes.

SHEETER: to laminate sheet of pasta for lasagna width 200 mm, with rough rollers in stainless steel, and adjustable thickness.

CUTTER: with 4 cuts to produce tagliolini, fettuccine, tagliatelle and pappardelle.

PRE-DRIERS: with 7 plastic frames cm 60x40, it is very useful to remove the surface moisture of fresh pasta.

CONTAINER FOR FLOUR/BRAN: hinge opening and completely in stainless steel, it has a capacity of 50 kg.

GLOVE BOX AND CHEST: fundamental to keep all kitchen utensils tidy and handy.

WORK PLAN: all in stainless steel, it is very useful for all processes and manual working.

OPTIONAL: blast temperature with 3 frames.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Produzione oraria
Capacità vasca impastatrice
Diametro trafilè
Dimensioni (LxPxH)
Peso
Potenza assorbita
Larghezza sfoglia Taglierina
Tagli standard Taglierina
Larghezza sfoglia Raviolatrice
Alimentazione

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Hourly output
Capacity basin mixer
Die diameter
Dimensions (DxWxH)
Weight
Power absorption
Sheet width for Cutter machine
Standard cuts on Cutter machine
Sheet width for Ravioli machine
Motors Volts

kg. 12/15
kg. 8 (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
mm 89
mm. 1500 x 800 x H. 1500
kg. 270
kW. 1,8
mm. 200
mm. 2-4-8-12
mm. 80
400V 3F+N / 230V 1F