



Soluzioni, da sempre
Solutions, since ever



**Soluzione brevettata
consigliata per Pastifici,
Supermercati, Ristoranti,
Agriturismi e Gastronomie.**

**Patented solution, the most
useful for Pasta Workshops,
Restaurants, Supermarkets,
and Delicatessens.**



Versione con abbattitore
Blast chiller version

PRESSA IMPASTATRICE: estrusore con raffreddamento sulla testata ed albero d'impasto smontabile, produce pasta lunga e corta.

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

RAVIOLATRICE: produce ravioli a doppia sfoglia in 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 ed a portata di mano.

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

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

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

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

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

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

PRE-DRIER: 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.

BOX AND CHEST: to keep all tools tidy and handy.

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

Produzione oraria <i>Hourly output</i>	12/20 kg
Capacità vasca impastatrice <i>Mixer basin capacity</i>	8 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Diametro trafilé <i>Die diameter</i>	89 mm
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1500 x 800 x 1500 mm
Peso <i>Weight</i>	340 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,9 kW
Larghezza sfoglia taglierina <i>Sheet width for cutter machine</i>	200 mm
Tagli standard taglierina <i>Standard cuts on cutter machine</i>	2-4-6-12 mm
Larghezza sfoglia raviolatrice <i>Sheet width for ravioli machine</i>	80 mm
Alimentazione <i>Motor volts</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Per chi è Pastation

For whom is Pastation



E' la soluzione ideale per la vostra **Gastronomia** e il vostro **Pastificio**. In soli 150 cm avrete tutto il necessario per produrre pasta fresca: sfoglia per lasagna, pasta corta e lunga, ravioli, tagliatelle, fettuccine, pappardelle, tagliolini. Utensili ordinati nella comoda cassettera, semola e farina sempre pronte nel contenitore carrellato.

*For your **Pasta Factory** and **Delicious fresh Pasta**, it is the ideal solution. In just 150 cm you will have everything you need to produce fresh pasta: pasta for lasagna, short and long pasta, ravioli, tagliatelle, fettuccine, pappardelle and noodles. Ordered tools in handy drawers and flour always ready in the wheeled container.*

La PASTATION è una soluzione brevettata, unica, che trova posto anche nel vostro **Agriturismo** o **Ristorante**. In bella vista nella vostra cucina, farà toccare con mano ai vostri clienti la produzione istantanea della vostra buonissima pasta fresca.

*PASTATION is a patented solution, which will fit perfectly in your **Workshop** or **Restaurant**. Its unique style will furnish your kitchen, so that it will be closed to the customers and they will have the opportunity to appreciate the instantaneous production of the delicious fresh pasta.*



Nei **Grandi Supermercati**, nei **Centri Commerciali** e nelle **Fiere Gastronomiche**, è la novità assoluta per produrre pasta fresca nei tanti formati disponibili. La possibilità di avere un Mini Pastificio su ruote, facilmente trasportabile, vi darà la possibilità di partecipare a qualsiasi evento con estrema semplicità.

*In **Supermarkets**, **Shopping Centers** and **Food Show**, it is an innovation in the fresh pasta's production available in different formats. The possibility to have a mini-sliding- Pasta-factory on wheels, which will give you the opportunity to easily participate in any event.*

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 max
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



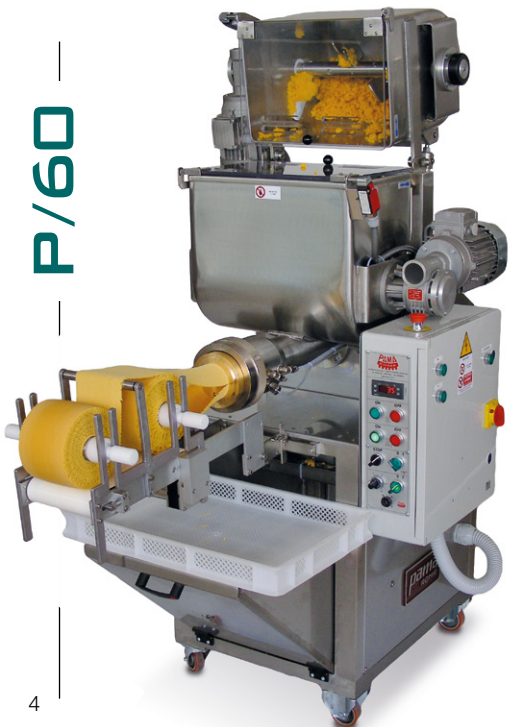
Pressa per pasta in acciaio inox ideale per pastifici di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafile in bronzo. La macchina può alimentare con pasta sfoglia macchine per ravioli e cappelletti. Albero di impasto estraibile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



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 essere messa in linea per produrre tagliatelle, lasagne-cannelloni, ravioli e cappelletti. Alberi di impasto estraibili e raffreddamento ad acqua con termostato ed elettrovalvola. Rovesciamento automatico della vasca di alimentazione. Dotazione di inverter di velocità codea, gruppo di taglio paste corte, trafilatura sfoglia e ventilatore retrainabile. - 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 lasagne- cannelloni cappelletti and ravioli machine. This machine has removable mixing shaft and cooling controlled system on extrusion head with automatic reversal feeder basin. Fitted with screw speed inverter control, short pasta device, dough sheet die and pre-dryer fan. Optional: dough sheet winder - Special vacuum system available.



P/120

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1200 x 1300 x 1520 mm
Peso <i>Weight</i>	435 kg
Produzione <i>Production</i>	120 kg/h max
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	159 mm
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	400 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	40 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	7,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



GTF/400

Pressa per pasta industriale potente e versatile. Costruita in acciaio inox viene usata sia nelle linee di pasta fresca che per la formazione di pasta trafilata al bronzo. Le vasche adiacenti consentono il passaggio dell'impasto da una vasca all'altra automaticamente. E' dotata di inverter di velocità della coclea, trafilatura sfoglia, sistema di raffreddamento sulla testata, pulsante di sblocco trafile. Disponibile versione sottovuoto su richiesta.

Industrial extruder machine, powerful for automatic pasta line for : lasagne-cannelloni, ravioli tagliatelle so as to produce short pasta just changing bronze dies. Basins are join to by pass the mixture from mixing to feeder basin in automatic way. Fitted with: screw speed inverter control, dough sheet die, cooling system on extrusion head and unblock die button. Optional: short pasta device. Special vacuum system available



P/220-2V

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1450 x 1350 x 1760 mm
Peso <i>Weight</i>	735 kg
Produzione <i>Production</i>	200 kg/h max
Larghezza sfoglia <i>Dough width</i>	500 mm
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	198 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	75 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	12,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



Refrigeratore automatico ad acqua valido per qualsiasi pressa/impastatrice/estrusore. Consente di tenere sotto controllo costante la temperatura del tubo di estrusione, evitando il surriscaldamento della pasta in uscita. Collegamento semplice a circuito chiuso. Risparmia fino a 1,2 litri al minuto.

Automatic water chiller for any extrudert. Allows to keep under constant control the temperature of the extrusion tube, avoiding overheating of the dough in output. Simple connection to a closed circuit. Save until 1,2 lt at minute.



RP

Modello <i>Model</i>	RP/1	RP/2
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	380 x 630 x 580 mm	600 x 600 x 1000 mm
Peso <i>Weight</i>	20 kg	50 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,37 kW	1,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

Formati di pasta

Pasta shapes



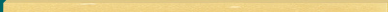
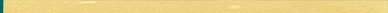
Spaghetti

	•	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

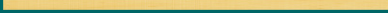
Linguine

	•	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

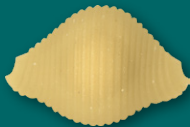


N°163 - 35 mm

Conchiglie rigate



N°170 - 15 mm



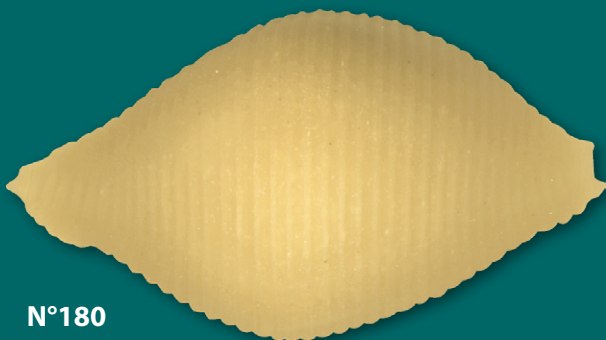
N°171 - 21 mm



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

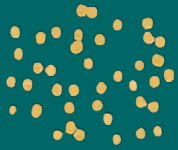


N°270
16,5 mm

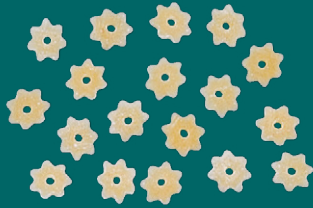


N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



N°326 - 6,5 mm



N°282- 3 mm



N°346 - 6 mm



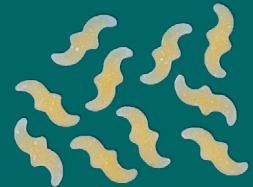
N°283



N°284



N°285

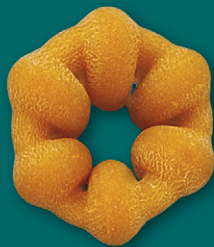


N°290 - 11 mm

I Rustici



N°400



N°366



N°368



N°397
27 mm



N°370



Fusillo Avellinese - Busiata

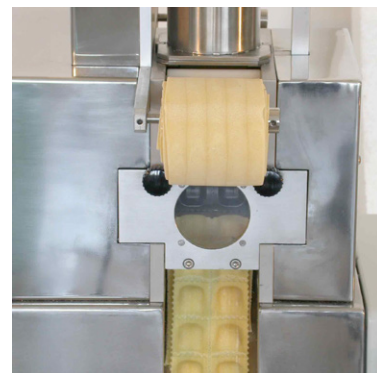
Formato speciale

RN/80



Raviolatrice da banco per Ristoranti, Gastronomie e piccoli Laboratori. Produce ravioli con ripieni di carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. Stampi intercambiabili in diversi formati. Uscita del prodotto unito e quantità del ripieno regolabile con macchina in funzione. Dotazione di uno stampo.

Bench ravioli machine for Restaurants, Delicatessens and Workshops. Produce ravioli stuffed with meat, ricotta and spinach and various shapes. Interchangeable moulds with the possibility of applying other formats. Product comes out joint and its filling is adjustable. Equipped with one ravioli mould shapes.



Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	420 x 420 x 760 mm
Peso <i>Weight</i>	33 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	25 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	80 mm
Stampi disponibili <i>Available moulds</i>	T3 - TR2 - Q8 - Q6 - Q4 - Q3
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

RN/TS



Raviolatrice automatica idonea alla produzione di Ravioli di diversi formati e peso, staccati, sia con ripieno di carne che di ricotta. Le varie tipologie di formato come il tondo, il quadrato, la mezzaluna, il pesce, il cuore, la caramella, il fungo, coprono i diversi fabbisogni del mercato e si possono visionare nella scheda dedicata. Costituita da:

- due coppie di rulli calibratori regolabili per la regolazione dello spessore della sfoglia
- alimentazione del ripieno regolabile, ideale per la lavorazione dei ripieni morbidi
- stampi intercambiabili NON COMMERCIALI
- blocco automatico in caso di assenza ripieno
- recupero sfridi



Ravioli machine for the production of ravioli of different sizes and weight, separated, both stuffed with meat or cheese. The various types of format such as round, square, crescent, fish, heart, candy, mushroom, covering the various needs of the market and can be viewed in the attached brochure. Consisting of:

- Adjustable calibrators for the thickness of the dough
- Power adjustable filling, ideal for machining soft fillings
- Interchangeable moulds NO COMMERCIAL
- Automatic lock in case of stuffing absence
- Recovery of waste

Modello <i>Model</i>	RN/120-TS	RN/170-TS
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	480 x 730 x 1930 mm	640 x 730 x 1930 mm
Peso <i>Weight</i>	123 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	40 kg/h	90 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,4 kW	0,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Raviolatrice automatica “Brevettata” doppia sfoglia con prodotto staccato, alimentazione ripieno continuo a vite e regolabile in movimento tramite inverter. Silenziosa ed affidabile, viene fornita con uno stampo a scelta e telai in plastica. Stampi intercambiabili.



“Patented” automatic ravioli with Double sheet and separated product, supply continuous filling screw and adjustable with the machine in function. Quiet and reliable, is provided with a mould by choice and plastic frames. Interchangeable moulds formats.

Modello <i>Model</i>	RN/120-SC	RN/170-SC
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	520 x 730 x 1800 mm	690 x 730 x 1860 mm
Peso <i>Weight</i>	155 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h	150 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1 kW	1,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Raviolatrice pensata e costruita per i Pastifici industriali più esigenti, con produzioni fino a 330 kg/h di ravioli

doppia sfoglia nei vari formati a catalogo. Gruppo di laminazione sfoglia indipendente, gruppo di dosaggio per qualsiasi tipo di ripieno, formazione prodotto con stampi esclusivi.

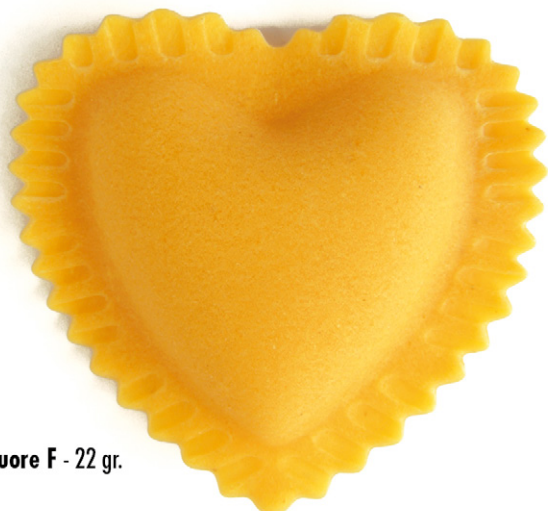
Ravioli machine designed and built for the most demanding industrial, with production up to 330 kg/h double sheet ravioli in various shapes and special. Rolling dough independent group from dosage for any type of filling, product formation with exclusive molds.



Modello <i>Model</i>	RN/280-SA	RN/320-SA
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1000 x 1800 x 1600 mm	1000 x 1800 x 1600 mm
Peso <i>Weight</i>	360 kg	360 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	220 kg/h	300 kg/h
Capacità tramoggia <i>Hooper capacity</i>	30 kg/h	30 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	280 mm	320 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1,5 kW	1,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Formati Ravioli

Ravioli shapes



Cuore F - 22 gr.



M2 - 24 gr.



T3 - 25 gr.



M2 F - 18 gr.



Fungo - 6 gr.



Caramella - 6 gr.



T2 - 45 gr.



M3 - 15 gr.

N. ravioli sulla larghezza sfoglia *N. ravioli on the width of the sheet*

Macchina <i>Machine</i>	CUORE F	T3	T2	M2 F	M2 R	M3	CARAMELLA	FUNGO
RN80/PASTATION		1						
RN120	1	1	1	2	2	2	3	2
RN170	2	2	1	2	2	2	3	2



Cuore - 12 gr.



Fiore - 18 gr.



Q8 - 2 gr.



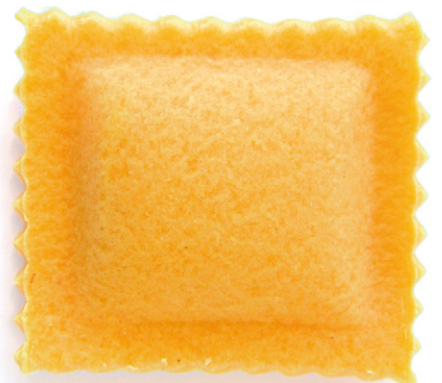
Q6 - 6 gr.



M4 - 4 gr.



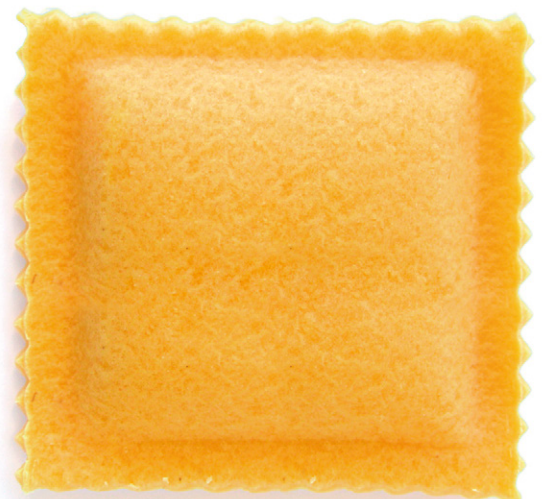
TR4 - 6 gr.



Q4 - 14 gr.



TR2 - 18 gr.



Q3 - 30 gr.

Dimensioni reali. I pesi indicativi dipendono da spessore sfoglia e quantità ripieno - Weight aprox. It depends on the thickness of the pasta's sheet and on amount of filling.

N. ravioli sulla larghezza sfoglia *N. ravioli on the width of the sheet*

Macchina <i>Machine</i>	M4	TR4	TR2	PESCE	FIORE	CUORE L	Q8	Q6	Q4	Q3	SEADAS
RN80/PASTATION			1				3	2	1	1	
RN120	4	2	1	3	1	2	4	3	2	1	
RN170	4	3	2	4	2	3	5	4	3	2	1

Formatrici per Cappelletti e Agnolotti

Forming machines for Cappelletti and Agnolotti

RC/2-N



Macchina formatrice per Cappelletti ed Agnolotti a 2 punzoni, per piccoli e medi Pastifici. Si può passare dal Cappelletto all' agnolotto spostando una leva con macchina in funzione. Costruita in acciaio inox è di uso semplice e di facilissima pulizia. Il ripieno e la velocità della sfoglia sono regolabili con macchina in funzione. Alla macchina è possibile applicare vari stampi di diverso formato e grandezza: quadri, mezzaluna, cappelletti piccoli e grandi, macchina conforme alle normative CE.



Cappelletti and Agnolotti machine with 2 punches, for small and medium pasta factories. You can switch from the Cappelletto to the agnolotto by moving a lever with the machine running. Made of stainless steel it is easy to use and easy to clean. The filling and the speed of the dough sheet are adjustable with the machine running. To the machine it is possible to apply various moulds of different size and shape: square half moon - cappelletti. Machine compliant with CE regulations.

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	600 x 700 x 1400 mm
Peso <i>Weight</i>	245 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	50 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	132 mm
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



agnolotto



cappelletto

RC/4-N



Macchina per cappelletti idonea alle grandi produzioni, prod/h kg 100 c. (400 in un minuto). E' dotata di uno speciale stampo brevettato, che consente di passare dal formato agnolotto a mezzaluna a quello di cappelletto, con il solo spostamento di una leva, con macchina in funzione. Macchina costruita in acciaio inox, di uso semplice e di facilissima pulizia. Il ripieno e la velocità della sfoglia sono regolabili tramite inverter. Alla macchina è possibile applicare vari stampi di diverso formato e grandezza: quadri, cappelletti piccoli e grandi. La macchina è inoltre dotata di uno speciale taglia-sfridi. Può essere messa in linea con pastorizzatori della serie PS/ - macchina conforme alle normative CE.



Cappelletti machine suitable for large productions, prod / h kg 100 c. (400 in a minute). It is equipped with a special patented mold, which allows you to change from half-moon to cappelletto, with the only movement of a lever, with the machine running. Machine built in stainless steel, easy to use and easy to clean. The filling and the speed of the dough are adjustable by inverter. Various moulds of different sizes can be applied to the machine: small and large The machine is also equipped with a special wasting dough pasta cutter device. RC/4 can be placed in line with pasteurisers of the PS / series - machine complying with CE regulations.

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	860 x 860 x 1600 mm
Peso <i>Weight</i>	350 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	120 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	262 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,9 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Macchina per Lasagna e Cannelloni

Lasagna and Cannelloni Machine

Macchina automatica brevettata, geniale poiché consente in soli due metri di produrre sfoglia precotta e/o cannelloni come quelli prodotti a mano, fino a 700 pezzi l'ora (lunghezza cm 11). Questa macchina con alimentazione elettrica, esegue in successione le seguenti operazioni:

- laminazione (riduzione dello spessore della sfoglia),
- cottura in acqua 2 min.,
- raffreddamento in acqua fredda,
- riempimento (con ripieno di carne o ricotta e spinaci),
- formazione e taglio.

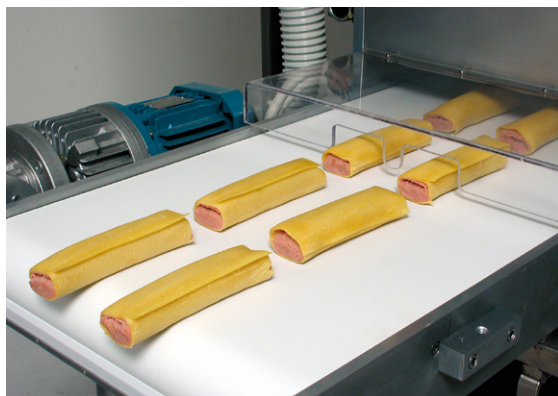
Il ripieno è regolabile tramite inverter, mentre il taglio è regolabile tramite timer.

La macchina è ideale sia per laboratori di pasta, sia per le piccole industrie della surgelazione e catering. Semplice da usare e facile nella pulizia. Macchina costruita in acciaio inox, conforme alle normative CE.



Patented automatic machine, in just two meters produce pre-cooked pasta for make lasagne or cannelloni as those produced by hand, up to 700 pieces per hour (length 11 cm). This machine with electric power, performs the following operations in succession:

- Rolling (the dough sheet thickness reduction) - Cooking in water 2 min. - Cooling in cold water - Filling (filled with meat or ricotta and spinach) - Shaping and cutting. The filling is controlled by inverter, while the cut is adjustable by timer. The machine is ideal for pasta laboratories, small industries or catering. Simple to use and easy to clean. Machine stainless steel, complies with CE regulations.



Dimensioni <i>Dimensions</i> bxp <h>h</h>	650 x 1950 x 1950 mm
Peso <i>Weight</i>	320 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	700 pz - 35 to 50 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	280 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	7 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

CN/2000

Taglierine da banco

Cutters machine

TC/1



Macchina taglierina per la realizzazione di tagliatelle come tagliate a mano. Idonea per il servizio da banco è ideale per ristoranti, alberghi, agro-turismi, laboratori di pasta che intendono aggiungere valore al proprio prodotto. La macchina può produrre ben 8 diversi tagli da mm 0,5 a mm 14. Macchina semplice e sicura, costruita in acciaio inox, alluminio e materiali idonei al contatto con prodotti alimentari. Conforme alle normative CE.

Cutter machine for making tagliatelle as hand cut. It is ideal for restaurants, hotels, restaurants and pasta workshop that want to add value to their product. The machine can produce 8 different cuts from angel hair - to pappardelle 0.5 to 14 mm. Simple and safe machine, made of stainless steel, aluminum and materials suitable for contact with food products. Complies with CE regulations.



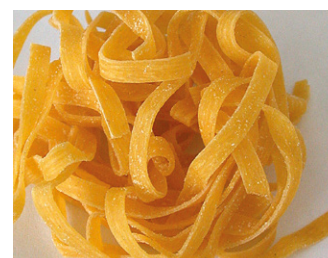
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	370 x 370 x 660 mm
Peso <i>Weight</i>	24 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TR/5-N



Taglierina da banco a 5 tagli lunghi da mm 1,25-2-4-6-12. Possibilità di tagli a scelta.

Cutter machine for long cuts, without table (only on request) to produce tagliatelle of five widths: mm 1,25 - 2 - 4 - 6 - 12.



Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	710 x 260 x 520 mm
Peso <i>Weight</i>	35 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	300 mm
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TLB/4



Macchina da banco idonea per il servizio di taglio di fronte al Cliente. È in grado infatti sia di laminare pasta sfoglia allo spessore desiderato (tramite volantino graduato) nonché di tagliare la sfoglia in tagliatelle quattro tipi diversi: 2 spaghetti alla chitarra - 4 e 6 mm tagliatelle - 12 mm pappardelle. Altri tagli su richiesta. Rulli di calibrazione e di taglio in acciaio inox puntinati ruvidi per una migliore ruvidezza della pasta sfoglia.

Top cutter machine for service retail. He is able to laminate dough sheet pasta to the desired thickness (by handwheel clockwise) as well as to cut the dough into tagliatelle, pappardelle in different types: 2 spaghetti - 4 linguine - and 6 mm tagliatelle - 12 mm

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	550 x 550 x 450 mm
Peso <i>Weight</i>	57 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TRM/5-N



Taglierina da banco a 5 tagli lunghi da mm 1,25-2-4-6-12 e dispositivo automatico per il taglio di 3 formati per quadrucci. Base su richiesta.

Cutter pasta machine for long and short cuts, without table (only on request) to produce tagliatelle of five widths: mm 1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 - equipped also with an automatic device to produce three various shapes of little squares pasta.



Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	460 x 450 x 550 mm
Peso <i>Weight</i>	60 kg
Tagli lunghi standard <i>Standard cuts</i>	1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 mm
Tagli quadrati standard <i>Standard short cuts</i>	4 - 6 - 12 mm
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	300 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

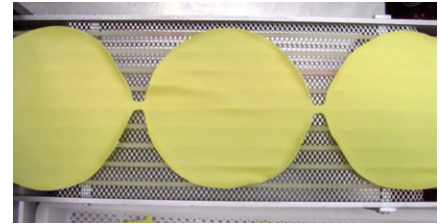
Macchina per crêpes

Crêpes machine

CR/200



Macchina per crêpes tonde, quadre o sfoglia continua, adatta a piccoli e grandi Pastifici. Completamente automatica ha una produzione di 400 pezzi l'ora (tondo diam. 180 mm).



Machine for crêpes round, square or browse continues, suitable for small and large Pasta factory. Fully automatic has a production of 400 pieces per hour.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	510 x (260+520) nastro/belt x 370
Peso <i>Weight</i>	20 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	400 pz
Larghezza crêpes formato quadro <i>Width crêpes square</i>	180 mm
Diametro crêpes formato tondo <i>Diameter crêpes round</i>	180 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,7 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ

Pastorizzatore

Pasteurizer

PS/150

Pastorizzatore da ml 1,5 particolarmente adatto per quei laboratori che non hanno molto spazio, ma vogliono conservare il prodotto per la vendita a ristoranti o confezionarlo per la vendita a supermercati. Infatti con soli 150 centimetri sarà possibile allungare la vita del prodotto fresco (ripieno e non), pianificando la produzione in modo settimanale (tortellini e ravioli potranno essere prodotti anche una volta a settimana) ed evitando qualsiasi spreco. Questo pastorizzatore con alimentazione del bruciatore a gas (di città, metano o GPL) oppure riscaldatore elettrico, è di semplice uso e con tempi di pastorizzazione nella camera di vapore regolabili dai 30 secondi a 3 minuti. Prod/h kg 35 c., costruito in acciaio inox, macchina conforme alle normative CE.

Pasteurizer particularly suitable for workshop that do not have much space, but want to store the product for sale at restaurants or pack it for sale at supermarkets. In fact, with only 150 centimeters it will be possible to extend the life of the fresh product (filled and not), planning the production in a weekly way avoiding any waste. This pasteurizer with gas burner (GPL, natural gas) or electric heater is easy to use and with steam pasteurization times adjustable from 30 seconds to 3 minutes. Prod / h kg 35 c., Built in stainless steel, machine complying with CE regulations.



Modello <i>Model</i>	PS/150-G	PS/150-E
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1500 x 800 x 1570 mm	1500 x 800 x 1570 mm
Peso <i>Weight</i>	170 kg	150 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	35 kg	35 kg
Potenza termica <i>Power</i>	15 kW (alimentazione a gas - with gas functioning)	9 kW (alimentazione a gas - with gas functioning)
Potenza elettrica <i>Consumption power</i>	3,3 kW	8,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

GN/3-N



Macchina per gnocchi a 3 fori, per gnocchi LISCI o RIGATI. Alimentazione continua, spolverature automatico, grandezza ed incavo prodotto regolabili con volantino graduato e macchina in movimento. La macchina può lavorare indistintamente impasti con patate, fiocco o preparati.

Gnocchi machine with 3 holes, for gnocchi smooth or ridged. Continuous feed, automatic dusting, size and recess. Product adjustable with setting wheel and with machine in function. The machine can work either mixtures with potatoes, prepared or flake.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	400 x 650 x 1300 mm
Peso <i>Weight</i>	90 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	75 kg/h
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



GN/6-N



Macchina per gnocchi a 6 fori adatta alle grandi produzioni. Rullo liscio o rigato, alimentazione continua, grandezza ed incavo prodotto regolabili con volantino. Spolveratore e recupero automatici.

Machine for Gnocchi with 6 holes suitable for large productions. Roll smooth or ridged, continuous power, size and notch adjustable knob. Duster and automatic recovery.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	600 x 700 x 1500 mm
Peso <i>Weight</i>	200 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	150 kg/h
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Impastatrici Bollitori per Gnocchi

Gnocchi Mixers Cookers

Cuocitore bollitore indicato per l'impasto e la cottura dell'impasto per gli gnocchi, adatto anche per la preparazione e la cottura di creme. Capacità pentola 25 litri. Costituito da:

- pentola asportabile alluminio, che permette una cottura regolare ed omogenea, senza che l'impasto aderisca;
- aspo con rotazione planetaria asportabile;
- bruciatore a gas GPL o METANO.

Cooker mixing indicated for the gnocchi, also suitable for the preparation and cooking of creams. Capacity 25 liters pot. Consisting of:

- Removable aluminum pot, which enables a regular cooking and homogeneous
- Planetary rotation
- Removable shaft
- Gas burner LPG or natural gas.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	500 x 700 x 1180 mm
Peso <i>Weight</i>	95 kg
Capacità impasto <i>Mixer capacity</i>	25 kg
Potenza termica <i>Power</i>	5,8 kW
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



IG/25-N

Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bigné a quello per gli gnocchi, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti, etc.

Electric cookers indispensable in the food industry acts in the preparation and cooking of various types of products: creams jams, mixing for cream puffs that for the dumplings, the sauce with "polenta", meat vegetables sauce.



IG/2V

Modello <i>Model</i>	IG/40-2V	
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1150 x 800	
Peso <i>Weight</i>	340 kg	530 kg
Capacità impasto <i>Mixer capacity</i>	40 kg/h - 60 lt.	80 kg/h - 120 lt.
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	8,6 kW	20 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Macchine per orecchiette e paste tipiche regionali

Forming machines for orecchiette and typical shapes of Pasta

OR/16-N



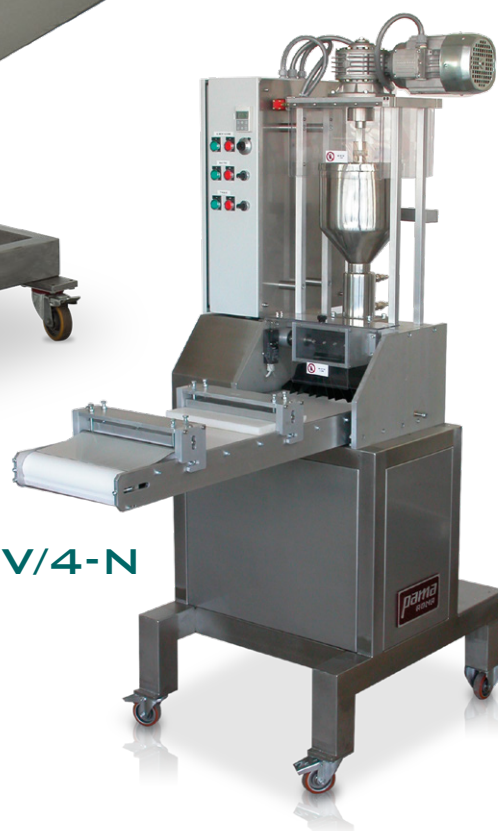
OR/8-N



Macchina automatica "BREVETTATA" per la produzione di Orecchiette, Cavatelli, Fusilli, Capunti, Trofie e molti altri formati di pasta tipiche regionali. Con la speciale alimentazione, e le semplici regolazioni, si riesce ad ottenere una formato simile a quello fatto a mano nelle dimensioni desiderate.

"PATENTED" automatic machine for the production of Orecchiette, Cavatelli, Fusilli, Capunti, Trofie and many other types of typical italian pasta. With simple adjustments, you can get a format similar to that done by hand in the desired size.

CV/4-N



Modello <i>Model</i>	CV/4-N	CV/16-N	OR/4-N	OR/8-N	OR/16-N
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h mm</i>	800 x 1500 x 1950	1500 x 1850 x 2350	880 x 1670 x 1910	910 x 1710 x 2000	1450 x 1300 x 2350
Peso <i>Weight</i>	215 kg	400 kg	312 kg	320 kg	500 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	35 kg/h	180 kg/h	40 kg	80 kg	180-200 kg
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	1,3 kW	7,2 kW	1,9 kW	3,4 kW	8,9 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ		230/400V-3F+N 50/60 HZ		
Formati <i>Shapes</i>	Tipici regionali - <i>Regional typicals</i>		Orecchiette e tipici regionali - <i>Orecchiette and regional typicals</i>		



Cavatello di Puglia



Capunto



Fusillo Calabrese



Trofie



Orecchiette



Strascinato



Fogliette d'Ulivo



Maccheroncini



Strozzapreti



Taglierina automatica con laminatoio larghezza sfoglia mm 200. Spessore regolabile, lunghezza taglio variabile, gruppo a 3 tagli con la possibilità di sostituzione.

Automatic cutter with rolling sheet width 200 mm. Adjustable thickness, cut variable, group 3 cuts with the possibility of substitution.



Dimensioni <i>Dimensions bxpvh</i>	460 x 620 x 1430 mm
Peso <i>Weight</i>	130 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	80 kg/h
Tagli standard <i>Standard cuts</i>	1,25-2-4-6-12
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Macchina Sfoagliatrice-Taglierina completamente automatica, indicata per la produzione in medie e grandi industrie, di qualsiasi tipo di tagliatelle, tagliolini, spaghetti alla chitarra, pappardelle, sfoglia per lasagne e cannelloni.

Sheeter cutter machine fully automatic, suitable for the production of large and medium industries of all types of noodles, noodles, spaghetti, pappardelle, special typical regional shapes, lasagne and cannelloni.



SI/280-400

**SPECIALE CON
IMPIANTO SOGLIA
SPECIAL WITH STACKER
THRESHOLD**

Modello <i>Model</i>	STA/280	STA/400	SI/280	SI/400
Dimensioni <i>Dimensions bxpvh</i>	880x1400x1400 mm	1000x1400x1400 mm	810x1300x1330 mm	930x1300x1330 mm
Peso <i>Weight</i>	230 kg	310 kg	270 kg	290 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	300 kg/h	350 kg/h	80 kg/h	100 kg/h
Tagli standard <i>Standard cuts</i>	1,25-2-4-6-12	1,25-2-4-6-12	1,25-2-4-6-12	1,25-2-4-6-12
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	280 mm	400 mm	280 mm	400 mm
Potenza assorbita <i>Cons. power</i>	2,2 kW	2,2 kW	2,1 kW	2,1 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Sfogliatrice laminatoio a doppia vasca per piccoli Pastifici. Produce sfoglia di alta qualità, utile ad alimentare macchine formatrici per Ravioli, Cappelletti e Agnolotti, Cannelloni. Entrambe le vasche impastatrici e indipendenti, risultano utilissime per fare piccoli impasti o per creare un ciclo continuo di lavoro. Possibilità di avere la macchina con una sola vasca.

Double basin automatic kneading machine for pasta workshop. This machine produce high quality dough sheet to feed forming machines like ravioli, cappelletti tagliatelle and cannelloni machine. Both mixer basins are independent, are useful for small production or to create a continuous cycle of work.

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	900 x 1100 x 1500 (1800) mm
Peso <i>Weight</i>	240 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60-80 kg/h
Capacità impasto <i>Kneaders Capacity</i>	20 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



C/200-IM



Laminatoio automatico adatto all'utilizzo in medi e grandi Pastifici per alimentare in continuo macchine per paste lunghe e formatrici per Lasagne, Cannelloni, Cappelletti, Tortellini, Agnolotti e Ravioli. Disponibilità a singola e doppia vasca fino a 600 mm di larghezza sfoglia.

Automatic sheeter suitable for use in medium and large Pasta to feed continuously for long pasta machines and molding machines for Lasagne, Cannelloni, Cappelletti, Tortellini and Ravioli. Available in single and double sink up to 600 mm wide sheet.



CA

Modello <i>Model</i>	CA/280-N	CA/280-N-IM	CA/400-2V
Dimensioni <i>Dimensions bxpqh (mm)</i>	1100 x 1200 x 1600	1250 x 1400 x 1700	1700 x 1400 x 1700
Peso <i>Weight</i>	550 kg	700 kg	850 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	80-210 kg/h	80-210 kg	120-300 kg
Capacità impasto <i>Kneaders capacity</i>	38 kg	38 kg	65 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	280 mm	280 mm	400 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	3,8 kW	5,5 kW	5,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ		

SC



Macchina automatica "Brevettata" per la produzione di pasta sfoglia a strisce di tre diversi colori. Le 3 tramogge hanno motorizzazione autonoma. Produzione sfoglia spessore mm 2 da utilizzare per la produzione di ravioli, farfalle, cappelletti, agnolotti o tagliatelle.



"Patented" Automatic machine for the production of puff pastry strips of three different colors. The 3 hoppers have independent engine. Production sheet 2 mm thick to be used for the production of ravioli, butterflies, cappelletti, agnolotti or noodles.

Modello <i>Model</i>	SC/200	SC/300
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	800x2400x2150 mm	900x2400x2150 mm
Peso <i>Weight</i>	350 kg	500 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	80 kg	110 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm	300 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	3 kW	4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

IM/50

Impastatrice per pasta fresca adatta ad alimentare macchine per orecchiette e paste tipiche regionali pugliesi. Disponibile anche a 3 settori da abbinare alla macchina per sfoglia colorata.



Mixer for fresh pasta suitable for food machinery orecchiette and typical regional Puglia machines. Also available with 3 sections to match the machine for coloured sheet.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1200 x 600 x 1000 mm
Peso <i>Weight</i>	170 kg
Capacità impasto <i>Kneaders capacity</i>	50 kg/h
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



MF



Macchina tranciatrice automatica per la produzione di pasta fresca formato FARFALLE in varie grandezze con motorizzazioni indipendenti azionati da Inverter. Stampo di formazione, trancitura ed espulsione prodotto con rivestimento antiaderente conforme al contatto con gli alimenti. Nastri di recupero sfrido indipendente.

Automatic notching machine for the production of fresh pasta format BOW-TIES in various sizes with independent motors driven by inverters. Mold formation, cutting and ejection product with non-stick coating conforming to the contact with food. Ribbon trim removal independent.



Modello <i>Model</i>	MF/3-200	MF/5-300
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	800x900x1600 mm	900x900x1600 mm
Peso <i>Weight</i>	230 kg	260 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	80 kg	120 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm	300 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	1,5 kW	1,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Linea automatica per la produzione di pasta fresca laminata, formato tagliatelle. Produzione oraria 200 Kg.

Fresh pasta (automatic sheeter) tagliatelle line with hourly production rate 200 Kg

Particolare di un impianto automatico per la produzione di orecchiette e paste tipiche regionali che saranno pastorizzate e confezionate con una produzione oraria di 400 Kg.

View detail automatic line for orecchiette and typical regional product should be pasteurized and packaging with an hourly production rate of 400 Kg



Impianto automatico per la produzione di pasta fresca senza glutine in formati tipici regionali con processo di pastorizzazione e confezionamento in atmosfera modificata (60 giorni durata) con capacità oraria di Kg. 150

Special shapes gluten free pasta automatic fresh pasta plant line with pasteurizing and MAP packaging (60 days shelf life) for an hourly production rate 150 Kg. (330 pounds)

Grandi soluzioni, per piccoli spazi

Great solutions, for small spaces

Produrre in piccoli spazi è diventata la necessità di molti pastifici in crescita.

Per questo abbiamo progettato e realizzato un pre-essiccatoio ed un raffreddatore sovrapposto per poter, dopo il porocesso di pastorizzazione, asciugare e raffreddare la pasta fresca che così può essere immediatamente confezionata.

Le due zone di trattamento sono completamente indipendenti e termicamente separate con gestione di temperature umidità e tempi di trattamento.



Pre - essiccatoi e Raffreddatori

Pre-dryer and Coolers

Producing in small spaces has become the need of many growing pasta factories. This is why we have designed and built a pre-dryer and a cooler superimposed in order to be able to dry and cool after the pasteurization process fresh pasta that can be immediately packaged. The two treatment zones are completely independent and thermally separated with management of humidity temperatures and treatment times.



Impianti progettati e realizzati con ambizione, per una pasta fresca, sicura e di qualità

Pre - essiccatoi - Pre-dryer

Il pre-essiccatoio viene utilizzato prevalentemente per ridurre l'umidità del prodotto. La macchina è composta da una struttura con nastri in acciaio inox divisa in più zone. Nella parte superiore sono posti i ventilatori e gli scambiatori di calore o le resistenze elettriche, mentre in quella inferiore i nastri di trasporto del prodotto. Il tutto è chiuso con pannelli coibentati in acciaio inox apribili. Il tempo di permanenza della pasta con o senza ripieno e la temperatura di trattamento sono regolabili in base alla percentuale di umidità che si vuole raggiungere sul prodotto.

Pre-dryer are most used to reduce moisture fresh-pasta product. Machine is composed in stainless steel frame and conveyor belts, divided in performing zones. Fans and heater exchangers (or electrical resistance) on the top, while the stainless steels with chains conveyors belts on the bottom. The conveyor belts are accessible by opening the stainless steel panels. Product permanence time is regulated by the speed of the conveyor belts. In this way it will be possible to determine the percentage of humidity of the product to be reach.



Il raffreddatore è stato progettato e costruito per abbassare la temperatura di pasta fresca con o senza ripieno prima del confezionamento.

Costruito interamente in acciaio inox è rivestito di pannelli coibentati. A secondo delle necessità di produzione si possono variare le velocità di esposizione del prodotto in modo da garantire uno scambio termico adeguato.

Cooler has been designed and built to lower the temperature of fresh pasta with or without filling before packaging. Built entirely in stainless steel, it is covered with insulated panels. Speed of exposure is adjustable according with product needs, in order to guarantee an adequate cold exchange.



*Lines designed and manufactured with ambition
to produce fresh pasta and quality*





Macchinario, costruito completamente in ACCIAIO INOX, per il **TRATTAMENTO TERMICO** della pasta fresca e pasta ripiena (Pastorizzazione) con sistema di riscaldamento con caldaia integrata nella macchina e scambiatore di calore immerso in acqua. Il sistema adottato elimina dispersioni di calore nell'ambiente e riduce al massimo i consumi permettendo rendimenti del 90/92%. La copertura della zona di pastorizzazione facilmente asportabile permette la totale **SANIFICAZIONE** (lavaggio) della vasca di produzione vapore e del nastro. Alimentazione: GPL - METANO - VAPORE.

Principali caratteristiche:

- zone produzione vapore e copertura realizzata con pannelli in acciaio inox coibentati per il massimo isolamento termico;
- nastro in rete di acciaio inox trainato da catene laterali scorrevoli su guide in acciaio inox;
- velocità del nastro regolabile per tempi di permanenza nella camera di vapore da 0,5 a 3,5 min;
- cappe di estrazione dell'umidità a serrande regolabili;
- sistema di recupero condensa per eliminare fastidiose perdite di acqua a terra;
- zona di asciugatura a caldo con ventilatori centrifughi ad alta portata dotati di filtro;
- temperatura camera pastorizzazione 100°C regolabile;
- temperatura al cuore del prodotto 70-90°C regolabile (in base al prodotto);

Le soluzioni adottate copriranno fabbisogni personalizzati per: quantità di produzione, lunghezza camera di vapore e larghezza nastro.

*Stainless steel pasteurizer for fresh pasta treatment with special heating boiler system immersed in water to reduce heat ambient dispersions reduces consumption until 92%. By means of a special cover zone in possible to reach the basin water and clean to **SANITIFY** in easy way. This Pasteurizer could be powered with Gas (Porpane - Butan or natural gas - methane). Special version with steam generator are available from PS/600 PS/700*

Technical data:

- stainless steel basin and cover insulation panels on the pasteurizing chambre.
- stainless steel conveyor belts with chains transmission.
- adjustable speed conveyor belt timing of pasteurizing exposition product for 0,5 to 3,5 minutes.
- Extraction hoods with adjustable dampers.
- Condensate recovery system to eliminate leaks of water on the floor..
- Hot air drying zone with centrifugal fans and heating elements.
- 100 celsius degrees temperature constant for a fluent pasteurization process.
- Heart product temperature reaching 70-90 celsius degrees according with size of product.

Pama Parsi macchine s.r.l. is specialized to customers solution for any hourly production, size and project line.



Modello <i>Model</i>	PS/270-G	PS/400-G	PS/600-G	PS/600-V
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	2700 x 1400 x 1200 mm	4000 x 1400 x 1600 mm	6000 x 1600 x 1600 mm	6000 x 1600 x 1600 mm
Peso <i>Weight</i>	420 kg	630 kg	900 kg	900 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h	100 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
Potenza termica <i>Thermic power</i>	30 kW	34 kW	50 kW	60 kW
Potenza <i>Consumption power</i>	3,3 kW	2,4 kW	7,2 kW	7,2 kW
Larghezza nastro <i>Width belt</i>	600 mm	600 mm	800 mm	800 mm
Lunghezza camera vapore <i>Steam chamber length</i>	1300 mm	2000 mm	3000 mm	3000 mm
Alimentazione <i>Fuctioning</i>	GPL-METANO	GPL-METANO	GPL-METANO	VAPORE a 2 bar
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ



I trabatti sono delle apparecchiature con 7 telai vibranti che consentono una la pre-asciugatura della pasta corta o ripiena con aria calda. Sono usati prima dell'essiccazione oppure dopo la pastorizzazione. Si utilizzano anche per pre-asciugare gli gnocchi nei modelli specifici con aria fredda. Il movimento, la ventilazione ed il riscaldamento consentono di separare il prodotto, conservare la forma originale ed asciugarlo superficialmente per prepararlo al confezionamento (dopo la pastorizzazione).

Pre-dryer are vibrating hot air device with 7 levels to avoid moisture in short pasta (with o without filling). Usually we found to pre-dry before drying or after pasteurizing process. Special version are fitted for gnocchi. In this case are used cold air. This machine at the same time, move, ventilate with hot air the product to separate saving its original shape ready to packaging (after the pasturizing process).

Modello <i>Model</i>	TB/100	TB/200	TB/300
Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	2600 x 800 x 1500 mm	2900 x 1000 x 1600 mm	3400 x 1000 x 1650 mm
Peso <i>Weight</i>	280 kg	320 kg	730 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	100 kg/h	200 kg/h	300 kg/h
Larghezza telai <i>Width of looms</i>	420 mm	600 mm	600 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Sterilizzatore Sterilizer



Il processo di sterilizzazione consente di allungare la vita del prodotto confezionato per 90 giorni ed oltre. E' composto di una cella con un carrello di 20 telai per il trattamento termico di pasta fresca con o senza ripieno già confezionata in ATM. Il ciclo dura circa 1 ora ed il quantitativo inseribile è di circa 100 Kg. Struttura in acciaio inox AISI 304 con un perfetto isolamento termico. Riscaldamento con resistenze elettriche. Controllo della temperatura e ciclo di produzione della sterilizzazione elettronico e centralizzato su quadro comando integrato. Controllo della temperatura e ciclo di produzione della sterilizzazione elettronico e centralizzato su quadro comando intergrato.

Sterilizer process on pasta reach a shel life of 90 days (and more) with packaging product in modify atmosphere. Cycle is approx an hour with a production of 100 kg. Built in stainless stees is fitted with a perfect thermal insulation heating by means of electrical elements. Temperature and cycle by means of electronic controll placed on the top.

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	1360 x 830 x 2400 mm
Peso <i>Weight</i>	310 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h max
Dimensione telaio <i>Chassis dimensions</i>	850x600x70 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Il macchinario permette l'incarto, il pre-incarto e l'essiccazione di paste corte, lunghe e ripiene, nonché l'asciugatura di paste pastorizzate prima di un eventuale confezionamento. L'ottimizzazione del processo di Essiccazione ci ha permesso negli anni di garantire qualità assoluta nella produzione di pasta lunga e pasta corta.

Capacità per ciclo di essiccazione fino a 400 Kg.
Costituito da:

- pannelli spessore mm 60 composti da lamiera d'acciaio zinco-plasticata anallergica (FOOD APPROVED) sulle pareti esterne e riempiti con poliuretano espanso, che, oltre ad una maggiore coibentazione, offre una migliore insonorizzazione ed una maggiore robustezza di tutta la struttura
- quadro di controllo elettronico dotato di igrometro e termostato per la regolazione automatica dei valori di umidità, temperatura e ventilazione. Gestisce in modo preciso ed automatico il ciclo di essiccazione.
- espulsori automatici dell'umidità
- ventilazione composta da ventole equilibrate, bilanciate, a bassa rumorosità, resistenti al calore, con una notevole capacità di spostamento d'aria e dotato di ciclico per l'intermittenza e l'inversione di marcia delle ventole; il riscaldamento dell'aria avviene con resistenze elettriche o con batterie di scambiatori di calore ad acqua calda, da conteggiare a parte.
- carrelli montati su ruote girevoli per un facile spostamento, completo di 25 telai in legno di abete o faggio evaporato, con rete in poliestere alimentare termoresistente.

The machine packs, pre-packs and dries small and large size pasta and pasta with filling. Drying cycle capacity: 400 Kg. The dryer is essential for the packaging, pre-packaging and drying of small and large-size pasta and for pasta with filling. It also let to dry pasteurised pasta before the packing phase. The optimization of the drying process over the years has enabled us to ensure absolute quality in the production of long and short pasta. It is composed as follows:

- panels (thickness mm 50) composed of steel sheets with anallergic epoxy coating on the outer surface, filled with polyurethane foam. They guarantee improved insulation, sound-proofing and a stronger frame.
- function control panel with a hygrometer and a thermostat for the automatic adjustment of the humidity and temperature values
- automatic humidity discharge
- ventilation system with balanced fans that generate little noise (a few decibels), are heat-proof, can move a significant air quantity and are controlled by a clock for the intermittent movement and the change in the direction of rotation. The air is heated by means of electrical resistances (hot water heat exchangers can also be provided; to be separately quoted)
- 1 cart with teflon swivelling wheels; it is equipped with 25 pinewood or beech-wood frames with a food-grade polyester grid where small-size pasta can be dried.



Modello <i>Model</i>	VR/25-E	VR/50-E	VR/100-E
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1700 x 800 x 2450 mm	1700 x 1400 x 2450 mm	1700 x 2600 x 2450 mm
Peso <i>Weight</i>	280 kg	410 kg	730 kg
Telai <i>Looms</i>	n. 25 - 600 x 1200 mm	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Capacità ciclo essiccazione <i>Drying cycle capacity</i>	75 kg	150 kg	300 kg
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	5 kW	9 kW	17,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ



Questo nuovo macchinario è in grado di poter effettuare una essiccazione parziale oppure totale della pasta. Ideale per poter asciugare la pasta fresca può anche essere usato per tutti coloro che vogliono produrre pasta secca in piccole quantità. La macchina è dotata di sistema con PLC e di serrande elettriche incorporate. Produzione per ciclo 30Kg massimo. L'essiccatoio VR/20 contiene 20 telai in legno oppure in plastica 60x40 centimetri. La temperatura e il grado di umidità relativa sono visualizzati ed impostati e controllati dal PLC che determina i cicli necessari per la pasta secca.



This new machinery is apt to dry pasta until 12,5% so as be used for a partial moisture reduce for fresh filled pasta or after pasteurizing process. It is ideal for who wants make dried pasta in small quantity. Special control system with PLC for a perfect result until 30 kg per cycle. Dryer VR/20 has 20 wood or plastic frames 60x40 cm (23,6x15,7 inches) Temperature and moisture degrees are displaying and controlled by PLC who determine cycles needs to reach dried pasta.

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	1270 x 850 x 1900 mm
Peso <i>Weight</i>	150 kg
N. telai <i>nr. looms</i>	20
Dimensione telai <i>Dimension looms bxpqh</i>	600x400x70 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Strumento di misurazione accurata del contenuto di umidità su i più comuni tipi di cereali senza l'utilizzo della tavola di conversione. E' attualmente il più venduto misuratore di umidità per pasta alimentare tascabile. In due secondi fornisce l'esatta umidità sul display a cristalli liquidi.

Special instrument to measure the moisture of wheat without use of conversion table. It currently the best moisture meter pasta pocket in the world. Just in two seconds provide the exact moisture on the LCD display.



Questo apparecchio serve per togliere l'umidità superficiale della pasta fresca ripiena.

This device is apt to take off shallow moisture from fresh filled pasta pasta

Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	840 x 400 x 900 mm
Peso <i>Weight</i>	70 kg
Cassetti <i>Drawers</i>	4
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	10 kg/h
Potenza <i>Power</i>	0,1 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Modello <i>Model</i>	VR/50-BA	VR/100-BA
Dimensioni <i>Dimensions bxpqh</i>	1700 x 1400 x 2450 mm	1700 x 2600 x 2450 mm
Peso <i>Weight</i>	410 kg	730 kg
Telai <i>Looms</i>	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Capacità ciclo essiccazione <i>Drying cycle capacity</i>	150 kg	300 kg
Potenza scambiatore <i>Heat exchanger</i>	16000 K/cal	28000 K/cal
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	2 kW	4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Abbattitori di temperatura

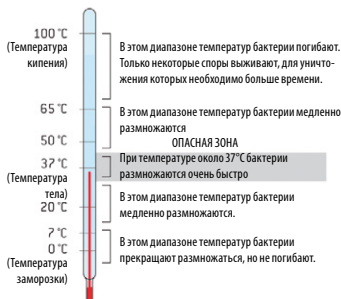
Blast Chillers



L'Abbattitore di temperatura per eccellenza, facile nell'utilizzo, trova praticità ovunque. Completamente in acciaio inox AISI 304 18/10. Sbrinamenti automatici e manuali a gas caldo. Controllore elettronico con funzioni HACCP e memorizzazione programmi, abbattimento hard e soft. Accesso agevolato al gruppo di ventilazione per una pulizia completa.



The Blast par excellence, is easy to use convenience everywhere. Made of stainless steel AISI 304 18/10. Automatic and manual defrost by hot gas. Electronic controller with functions and HACCP program storage, culling hard and soft. Easy access to the ventilation unit for thorough cleaning.



Modello <i>Model</i>	5T	10T	15T
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	820 x 700 x 900 mm	820 x 800 x 1750 mm	820 x 800 x 1950 mm
Sbrinamento <i>Defrosting</i>	Gas caldo / <i>Hot gas</i>	Gas caldo / <i>Hot gas</i>	Gas caldo / <i>Hot gas</i>
Peso <i>Weight</i>	105 kg	200 kg	220 kg
Larghezza telai <i>Width of looms</i>	5 - 600x400	10 - 600x400	15 - 600x400
Gas <i>Gas</i>	R404a	R404a	R404a
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	1,5 kW	2,68 kW	3,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Celle frigorifere componibili

Composed unit cold rooms



Rapide e semplici da montare, per uno spazio utile e razionale nel rispetto delle normative igieniche e ambientali.

- rivestimento in lamiera zinco-plasticata bianca
- spessore isolamento 60-70-100 mm
- pavimento in lamiera zinco-plasticata antisdrucciolo di colore grigio
- angoli interni arrotondati nella giunzione tra pareti, pavimento e soffitto
- poliuretano ecologico espanso esclusivamente ad acqua



Quick and easy to install, for a useful space and rational in compliance with hygiene and environmental issues.

- internal and external covering in white plastic-coated galvanized steel
- insulation thickness mm 60-70-100
- internal covering in anti-slip grey plastic-coated galvanized steel
- internal rounded corners in the junction between vertical panels floor and ceiling
- water-expanded environment-friendly polyurethane



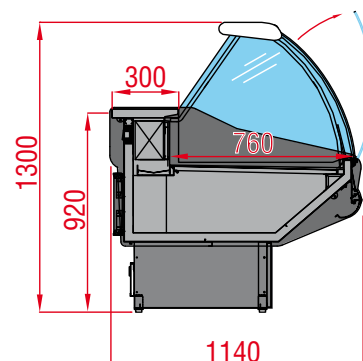
Gli armadi refrigerati PAMA sono apparecchi che assicurano un considerevole risparmio energetico garantendo un più accurato controllo sulla conservazione dei prodotti. Garantiscono una perfetta conservazione degli alimenti lavorati, delle materie prime, siano essi prodotti di pasta fresca, gastronomia, pasticceria e gelateria. Il gruppo refrigerante di tipo monoblocco con evaporatore esterno consente di avere lo spazio interno completamente libero e di conseguenza una maggiore capacità di carico. Sono disponibili diverse capacità di stoccaggio (700-1400-2300 litri), con temperatura positiva e negativa oppure in versione combinata a due temperature in scomparti completamente indipendenti per organizzare lo spazio di lavoro in modo estremamente razionale.



PAMA's refrigerators provide significant energy by ensuring a more accurate control over the storage of products. They guarantee a perfect preservation of food, raw materials, whether they are fresh pasta products, food, pastry and ice cream. The refrigerator unit with external evaporator allows to have a completely free internal space and consequently a greater load capacity. There are several storage capacity (700-1400-2300 liters), with positive and negative temperature or combined version at two temperatures in completely independent compartments to organize your workspace in an extremely rational way.

Modello <i>Model</i>	SM7	SM14
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	720x800x2120 mm	1440x800x2120 mm
Litri <i>Capacity</i>	700 lt	1400 lt
Peso <i>Weight</i>	130 kg	190 kg
Temperatura <i>Temperature</i>	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Potenza <i>Power</i>	375 kW	415 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

Banchi frigoriferi Display refrigerators



Ecologici, affidabili, igienici, completamente personalizzabili. Adatti a tutte le superfici di vendita. Ideali per l'esposizione di prodotti alimentari freschi pre-confezionati, come salumi, latticini, pasta fresca e prodotti di gastronomia.

Ecological, reliable, hygienic, fully customizable. Adapted to all kind of distribution area. Ideal for the displaying of fresh pre-packed food, like coldcuts, dairy products, fresh pasta and deli products.

Modello <i>Model</i>	200	250	300	350
Lunghezza con spalle <i>Length with side and walls</i>	2020 mm	2500 mm	2980 mm	3700 mm
Temp. min. di esercizio <i>Min. working temp.</i>	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

Confezionatrici sottovuoto a campana

Chamber vacuum packaging machines



Dal pastificio alla gastronomia, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato ed al catering, ciascuno può trovare nella vasta gamma la confezionatrice a campana che fa al caso suo. E fra gli accessori tutto quel che serve per salvaguardare le qualità organolettiche del cibo, riducendo drasticamente gli scarti e il deterioramento.

From pasta to gastronomy, from small grocery shop at the supermarket and catering, each can be found in the wide range packer bell that suits you. And among all the accessories that you need to preserve the organoleptic qualities of the food, dramatically reducing waste and spoilage.



Termosigillatrici sottovuoto

Thermo-sealing vacuum machines



Termosigillatrice sottovuoto carrellata in atmosfera protetta con partenza autom. (H max. vaschetta 100 mm, L max. bobina 340 mm, pompa 20 m³/h), con 3 riduttori di volume, senza piastra saldante univ., senza stampi, senza compressore, con serbatoio accumulo gas.

Vacuum thermo-sealing machine on wheels with autom. start, protective atmosphere, without sealing plate, without dies, without air compressor, with no. 3 volume reducers and gas tank - pump 20 m³/h (max. tray height 100 mm, max. width of film roll 340 mm)

Modello <i>Model</i>	UNICA 20
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	450 x 800 x 1290 mm
Peso <i>Weight</i>	125 kg
Pompa <i>Vacuum pump</i>	20 (m³/h)
Bobina <i>Roll</i>	340 mm
Altezza max vaschetta <i>Max height of the cup</i>	100 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ





Un forno utilizzabile al 100% delle sue prestazioni che integra la cottura automatica, la cottura manuale ed i programmi personali dello chef come nessun forno tradizionale può fare. Insieme, disponibili nello stesso forno.

An oven used to 100% of its performance, combining automatic cooking, manual cooking and the chef's own personalized programs oven like no other can do.



Gamma di 26 modelli a gas con dimensione frontale di 450, 900, 1350, 1800 mm. Modelli su forno gas o elettrico, su mobile a giorno, con porte o passante. Rivestimento esterno e piano di lavoro di grosso spessore ad angoli raggiati, realizzati in acciaio inox. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bruciatori a doppia corona di 3 differenti potenzialità (3,5 - 5,5 - 8,5 KW), corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata.

Range of 26 gas models, with frontal dimension of 450, 900, 1350, 1800 mm. Available on gas or electric oven, on open stand, with doors or pass-through. External panelling, extra-thick work top with radial corners, made in stainless steel. Grilles of the top in vitrified cast iron. Burners with three different powers (3,5 - 5.5 - 8,5 Kw), body in cast iron and cap in brass, of the vertical type with stabilised flame.

Arredamento inox

Steel furniture



Vasta gamma di elementi d'arredo neutri, comprendente Tavoli - Armadi - Lavelli - Scaffali - Pensili - Cappe di aspirazione a Parete e Centrali - Contenitori carrellati per alimenti e ripiani mensola di robusta fabbricazione per la Ristorazione, grandi impianti e gastronomia realizzati in Acciaio Inox AISI 304. Piani di lavoro con profondità da 600 o 700 mm per ottimizzare gli spazi con flessibilità di composizione, ottima organizzazione del lavoro, massima igienicità e durata nel tempo.

A wide range of neutral furnishing elements, including sturdily built tables, cabinets, sinks, shelving, wall-mounted hoods and central hoods, wall units and shelves for food services, dining facilities and delicatessens, made of AISI 304 stainless steel. Worktops with depths of 600-700 mm to make the most of space with flexibility of arrangements, excellent work organization, maximum hygiene and long-lasting durability.

Tritacarne grattugia combinato

Combined meat mincer and grater



Struttura robusta con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - 52 mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (6 mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied. The grater part features: polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Modello <i>Model</i>	12TG	22TG
Peso <i>Weight</i>	30 kg	48 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,75 kW (1HP)	1,1 kW (1,5 HP)
Tensione <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Tagliaverdure

Cutter



- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Strong AISI 430 steel construction.
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation.
- S/S bowl with handles and heavy bottom.
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid.
- See-through lexan lid.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- Standard: spatula and sharpening stones.

Modello <i>Model</i>	C9VV
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	470 x 330 x 400 mm
Peso <i>Weight</i>	25 kg
Capacità vasca <i>Bowl capacity</i>	9,4 lt
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,7 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ

Bilance elettroniche e Registratori di cassa

Electronic scales and Cash registers



Impastatrice planetaria

Planetary mixers



- Solida struttura in fusione verniciata
 - protezione della vasca in filo metallico
 - vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
 - dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
 - 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio frusta in fusione di alluminio e acciaio
 - cambio meccanico a 3 velocità
 - sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
 - motore ventilato
-
- Machine body made from large thickness powder coated steel
 - bowl protection made from metal wire
 - easy to remove bowl made from stainless steel 304
 - safety microswitches for the lid and the bowl
 - 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, steel and aluminium whisk
 - 3 speed gear
 - steel gear box
 - ventilated motor

Vuoi aprire un pastificio o una gastronomia?

Do you want to open a pasta factory or a gastronomy?



Seminari gratuiti sull'uso professionale di:

MACCHINE PER PASTA ABBATTITORE DI TEMPERATURA FORNO A CONVENZIONE VAPORE

Parleremo di:

- Impasti, ripieni e utilizzo di tutte le Macchine per Pasta Fresca, Pasta Biologica e Pasta Fresca Senza Glutine.
- Il Forno a Convenzione Vapore come centro di cottura a vapore all'avanguardia per Gastronomie, Ristoranti e Pastifici.
- L'Abbattitore di Temperatura ed il suo utilizzo nella Ristorazione, nella Gastronomia e nei Pastifici artigianali ed industriali.
- I trattamenti termici della pasta come la Pastorizzazione, l'Essiccazione, la Sterilizzazione.
- Confezionamento Sottovuoto in Atmosfera Modificata della pasta fresca con Termosigillatrici per buste e vaschette, linee di Confezionamento Automatico.
- Sviluppo e assistenza per soluzioni personalizzate con Tecnici Specializzati per produrre formati di pasta fresca speciali e linee di produzione automatizzate per pasta fresca.

Free seminars on the use of professional:

PASTA MACHINES BLAST CHILLER OVEN CONVECTION STEAM

On speak of:

- Doughs, fillings and use of all Pasta Machines, Organic Pasta and Gluten Free Pasta.
- The Convection Oven Steam as a center of steaming forefront Gastronomies, Restaurants and Pasta factories.
- The Blast temperature and its use in the beverage, food and Pasta in workshops and factories.
- The heat treatment of the dough as pasteurization, the Drying, the Sterilization.
- Vacuum packaging in modified atmosphere fresh pasta with Thermosealing for envelopes and boxes, Automatic packaging lines.
- Development and support for custom solutions Specialised technicians to produce special types of fresh pasta and automated production lines for fresh pasta.



PAMA PARSİ MACCHİNE S.r.l.

Tel. +39 06 9587205 - 9570662 **Fax** +39 06 9588550

www.pamaroma.it info@pamaroma.it

Macchine e impianti per pasta

Machines and plants for alimentary pasta



Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Pama Parsi Macchine S.r.l. si riserva il diritto di modificarli senza preavviso. Nota: i dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poiché soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.

Dimension and technical data are not binding. Pama Parsi Macchine S.r.l. reserves the right to modify them without notice. Note: the data provided is purely indicative and not binding as it may be subject to the variability of products and the line in which units are installed.

© Copyright Pama Parsi Macchine S.r.l. - V. 03-11/2018



PAMA PARSI MACCHINE S.r.l. Via Maremmana III, n. 55 - 00030 San Cesareo (Roma) ITALY
Tel. +39 06 9587205 - 9570662 Fax +39 06 9588550 www.pamaroma.it info@pamaroma.it