



Soluzioni, da sempre
Solutions, depuis toujours



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

**Solution brevetée,
recommandée pour Atelier
de fabrication de pâte,
Restaurants, Supermarchés et
Epiceries fines.**



Versione con abbattitore
Version avec refroidisseur rapide

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 trafile.

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.

PRESSE MELANGEUR: avec système de refroidissement à eau de la tête et arbre malaxeur démontable, pour la production de pâtes longues et courtes

GROUPE DE DÉCOUPE: fusilli, macaroni, conchiglioni, penne et tant d'autres formats en changeant simplement les filières.

MACHINE A RAVIOLI : produit des ravioli à double feuille de différents formats.

LAMINOIR : laminage de feuille pour lasagne largeur 200 mm, avec rouleaux rugueux en inox et réglage de l'épaisseur.

DECOUPOIR : à 4 couteaux pour tagliolini, fettucine, tagliatelle et pappardelle

PRESECHOIR : avec 7 bacs en plastique de 60x40 cm, très utile pour enlever l'humidité superficielle de la pâte fraîche.

CONTENEUR À SEMOULE : couvercle sur charnière, complètement en acier inoxydable, d'une capacité de 50 kg.

TIROIRS DE RANGEMENT : important pour avoir tous les ustensiles bien rangés et à portée de main.

PLAN DE TRAVAIL : en acier inoxydable, indispensable pour toutes les opérations et préparations manuelles.

Produzione oraria <i>Production horaire</i>	12/20 kg
Capacità vasca impastatrice <i>Capacité cuve du mélangeur</i>	8 kg (semola e liquidi - semoule et liquide)
Diametro trafila <i>Diamètre filière</i>	89 mm
Dimensioni <i>Dimensions bxp xh</i>	1500 x 800 x 1500 mm
Peso <i>Poids</i>	340 kg
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	1,9 kW
Larghezza sfoglia taglierina <i>Largeur feuille découpoir</i>	200 mm
Tagli standard taglierina <i>Découpes standards découpoir</i>	2-4-6-12 mm
Larghezza sfoglia raviolatrice <i>Largeur feuille machine ravioli</i>	80 mm
Alimentazione <i>Alimentation</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



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.

*C'est la solution idéale pour votre **Epicerie fine** et votre **Atelier de pâtes**. Avec seulement 150 cm vous aurez tout le nécessaire pour produire des pâtes fraîches : feuilles de lasagne, pâtes courtes et longues, ravioli, tagliatelle, fettuccine, pappardelle, tagliolini. Les ustensiles sont rangés dans les tiroirs, la semoule et la farine toujours prêtes dans leur conteneur à roulettes*

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.

*La PASTATION est une solution brevetée unique, qui trouve sa place dans votre **Atelier** ou votre **Restaurant**. Bien en vue dans votre cuisine, elle témoignera de l'excellence de vos pâtes fraîches auprès de votre clientèle.*



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.

*Dans les **Supermarchés**, les **Centres Commerciaux** et les **Salons Gastronomiques**, c'est la nouveauté absolue pour produire des pâtes fraîches dans les nombreux formats disponibles. La possibilité d'avoir un mini atelier sur roulettes, facilement transportable vous donnera l'opportunité de participer très facilement à presque toutes les manifestations.*

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 trafilè in bronzo. Albero di impasto estraibile e raffreddamento ad acqua. Dotazione di gruppo di taglio paste corte, trafilè sfoglia e ventilatore. Optional: bobinatore sfoglia.



Presse en acier inoxydable à poser sur table idéale pour les Restaurants, les Pastabar, les Epicerie fines et ateliers de pâtes. La machine mélange et produit des feuilles de pâtes, des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière en bronze. Arbre malaxeur amovible et circuit de refroidissement à eau de la tête d'extrusion. Equipée d'un groupe motorisé de découpe des pâtes courtes, filière pour feuilles et ventilateur. En option: enrouleur de feuille.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	550 x 650 x 700 mm
Peso <i>Poids</i>	85 kg
Produzione <i>Production</i>	16 kg/h
Diametro trafilè <i>Diamètre filière</i>	89 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	8 kg (semola e liquidi - semoule et liquides)
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	1,3 kW
Tensione <i>Tension</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 trafilè 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, trafilè sfoglia e ventilatore retraibile. Optional: bobinatore sfoglia.



Presse en acier inoxydable idéale pour la production de pâtes fraîches et sèches. La machine mélange et produit des feuilles de pâtes, des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière en bronze. La machine peut alimenter avec des feuilles de pâtes les machines à ravioli et à cappelletti. Arbre malaxeur amovible et circuit de refroidissement à eau de la tête d'extrusion avec thermostat et électrovanne. Equipée d'un groupe motorisé de découpe des pâtes courtes, filière pour feuilles et ventilateur escamotable. En option: enrouleur de feuille.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	720 x 740 x 1350 mm
Peso <i>Poids</i>	190 kg
Produzione <i>Production</i>	30 kg/h
Diametro trafilè <i>Diamètre filière</i>	109 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	280 mm
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	20 kg (semola e liquidi - semoule et liquides)
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	2 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

P/60

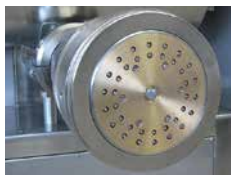


Pressa per pasta a doppia vasca in acciaio inox ideale per pastifici di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce pasta sfoglia, pasta lunga e corta con il semplice cambio delle trafilè in bronzo. La macchina può alimentare con pasta sfoglia macchine per ravioli e cappelletti. Albero di impasto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



Presse d'extrusion en acier inoxydable à double cuve idéale pour la production de pâtes fraîches et sèches. La machine mélange et produit des feuilles de pâtes, des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière en bronze. La machine peut alimenter avec des feuilles de pâtes les machines à ravioli et à cappelletti. Arbre malaxeur amovible et circuit de refroidissement à eau de la tête d'extrusion avec thermostat et électrovanne. Renversement manuel et assisté de la cuve de mélange. Equipée d'un groupe motorisé de découpe des pâtes courtes, filière pour feuilles et ventilateur. En option: enrouleur de feuille. Disponible avec version à vide sur demande.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	850 x 930 x 1500 mm
Peso <i>Poids</i>	270 kg
Produzione <i>Production</i>	60 kg/h
Diametro trafilè <i>Diamètre filière</i>	139 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	280 mm
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	20 kg (semola e liquidi - semoule et liquides)
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	3,2 kW
Tensione <i>Tension</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 trafilie 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 coclea, gruppo di taglio paste corte, trafilatura sfoglia e ventilatore retraibile. - Disponibile versione sottovuoto su richiesta.

Presse d'extrusion en acier inoxydable à double cuve idéale pour la production de pâtes fraîches et sèches. La machine mélange et produit des feuilles de pâtes, des pâtes longues et courtes simplement en changeant la filière en bronze. La machine peut être mise en ligne pour produire des tagliatelle, lasagne, cannelloni, ravioli et cappelletti. Arbres malaxeurs amovibles et circuit de refroidissement à eau de la tête d'extrusion avec thermostat et électrovanne. Renversement automatique de la cuve de mélange. Équipée d'un variateur de vitesse de la vis d'extrusion, groupe motorisé de découpe des pâtes courtes, filière pour feuilles et ventilateur escamotable. Disponible en version pompe à vide sur demande.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1200 x 1300 x 1520 mm
Peso <i>Poids</i>	435 kg
Produzione <i>Production</i>	120 kg/h
Diametro trafilatura <i>Diamètre filière</i>	159 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	400 mm
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	40 kg (semola e liquidi - semoule et liquides)
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	7,5 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



P/120



GTF/400

Pressa per pasta industriale potente e versatile. Costruita in acciaio inox idonea 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 trafilatura. Disponibile versione sottovuoto su richiesta.

Presse industrielle puissante et polyvalente. Construite en inox, elle est utilisée aussi bien sur des lignes de pâte fraîche que pour la production de pâte extrudée avec filière en bronze. Le transfert du mélange d'une cuve à l'autre se fait automatiquement par l'ouverture d'une trappe. Est pourvue d'un variateur de vitesse de la vis d'extrusion, filière pour feuilles, système refroidissement tête, bouton embouchure filière. Disponible en version avec pompe à vide sur demande.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1450 x 1350 x 1760 mm
Peso <i>Poids</i>	735 kg
Produzione <i>Production</i>	220 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	500 mm
Diametro trafilatura <i>Diamètre filière</i>	198 mm
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	75 kg (semola e liquidi - semoule et liquides)
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	12,2 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



P/220-2V



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.

Refroidisseur automatique d'eau pour tout type d'extrudeur. Permet de garder un contrôle de la température du tube d'extrusion, empêchant la surchauffe de la pâte à la sortie. Connexion simple à un circuit fermé. Economise jusqu'à 1,2 l par minute.

Modello <i>Modèle</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>Poids</i>	20 kg	50 kg
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,37 kW	1,3 kW
Tensione <i>Tension</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ



RP

Formati di pasta

Formes de pâtes



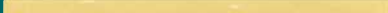
Spaghetti

	•	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

Formes de pâtes



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

Formes de pâtes

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

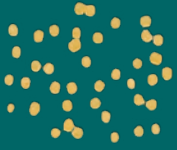


N°270
16,5 mm



N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



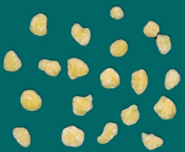
N°326 - 6,5 mm



N°282- 3 mm



N°346 - 6 mm



N°283



N°284



N°285

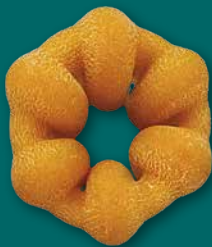


N°290 - 11 mm

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, non commerciali, in diversi formati. Uscita del prodotto unito e quantità del ripieno regolabile con macchina in funzione. Dotazione di uno stampo.

Machine à ravioli à poser sur table pour Restaurants, Epicerie fines et ateliers de fabrication. Produit des ravioli farcis à la viande, ricotta et épinard et de formes variées. Matrices interchangeables avec divers formats. Le produit sort soudé et la quantité de farce est réglable avec machine en fonctionnement. Equipée d'une matrice.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	420 x 420 x 760 mm
Peso <i>Poids</i>	33 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	25 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	80 mm
Stampi disponibili <i>Matrices disponibles</i>	T3 - TR2 - Q8 - Q6 - Q4 - Q3
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,2 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

RN/TS



Raviolatrice automatica idonea alla produzione di Ravioli di diversi formati e peso, staccati, sia con ripieni di carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. 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.

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



Machine à ravioli automatique adaptée pour la production de ravioli de différentes tailles et poids, séparés, farcis soit de viande soit de ricotta. Les différents types de formats tels que rond, carré, demi-lune, poisson, cœur, bonbon, champignon, couvrent les divers besoins du marché.

Consiste en:

- deux paires de cylindres calibreurs réglables pour le réglage de l'épaisseur de la feuille
- alimentation de la farce réglable, idéal pour le travail de farces molles
- matrices interchangeables NON COMMERCIALES
- bloc automatique en cas d'absence de farce
- récupération des déchets

Modello <i>Modèle</i>	RN/120-TS	RN/170-TS
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	480 x 730 x 1930 mm	640 x 730 x 1930 mm
Peso <i>Poids</i>	123 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	40 kg/h	90 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,4 kW	0,6 kW
Tensione <i>Tension</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.

Machine à ravioli automatique "Brevetée" double feuille avec produit découpé, alimentation continue de la farce par vis et réglable en fonctionnement par variateur. Silencieuse et fiable, elle est fournie avec une matrice au choix et des bacs en plastique. Matrices interchangeables.



RN/SC

Modello <i>Modèle</i>	RN/120-SC	RN/170-SC
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	520 x 730 x 1800 mm	690 x 730 x 1860 mm
Peso <i>Poids</i>	155 kg	175 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	60 kg/h	150 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	120 mm	170 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	1 kW	1,6 kW
Tensione <i>Tension</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 con carne, ricotta e spinaci e fantasie varie. Formazione prodotto con stampi intercambiabili, non commerciali, in diversi formati.

Machine à ravioli conçue et construite pour les ateliers de fabrication industriels les plus exigeants, avec des productions jusqu'à 330 kg/h de ravioli double feuille dans les divers formats du catalogue. Groupe de laminage feuille indépendant, groupe de dosage pour tout type de farce, mise en forme produit avec matrices exclusives.



RN/AL

Modello <i>Modèle</i>	RN/280-SA	RN/320-SA
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1000 x 1800 x 1600 mm	1000 x 1800 x 1600 mm
Peso <i>Poids</i>	360 kg	360 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	220 kg/h	300 kg/h
Capacità tramoggia <i>Capacité trémie</i>	30 kg/h	30 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	280 mm	320 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	1,5 kW	1,5 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Formati Ravioli

Formes ravioli



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 *Nb ravioli sur la largeur de feuille*

Macchina <i>Machine</i>	CUORE F <i>CŒUR F</i>	T3	T2	M2 F	M2 R	M3	CARAMELLA <i>BONBON</i>	FUNGO <i>CHAMPIGNON</i>
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.



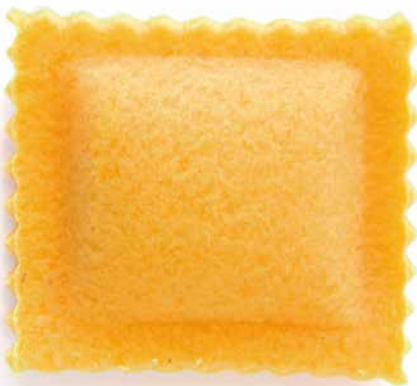
Q6 - 6 gr.



M4 - 4 gr.



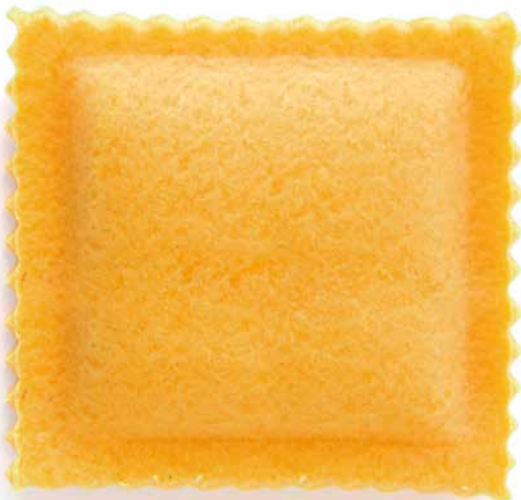
TR4 - 6 gr.



Q4 - 14 gr.



TR2 - 18 gr.



Q3 - 30 gr.

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

N. ravioli sulla larghezza sfoglia Nb ravioli sur la largeur de feuille

Macchina Machine	M4	TR4	TR2	PESCE POISSON	FIORE FLEUR	CUORE L CŒUR 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

Formeuses pour Cappelletti et 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.



Formeuse à Cappelletti et Agnolotti avec 2 emporte-pièces, pour ateliers de fabrication petits et moyens. Vous pouvez passer de Cappelletto à agnolotto en déplaçant un levier avec la machine en fonctionnement. Construite en acier oxydable et facile à utiliser et nettoyer. La farce et la vitesse de la feuille de pâte sont réglables avec la machine en fonctionnement. Sur la machine il est possible d'appliquer divers formats et tailles : carré, demi-lune, cappelletti petits et grands, machine conforme aux normes CE.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	600 x 700 x 1400 mm
Peso <i>Poids</i>	245 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	50 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	132 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	1,2 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



agnolotto



cappelletto

RC/4-N



Macchina per cappelletti idonea alle grandi produzioni, prod/h kg 120 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.



Machine pour Cappelletti adaptée pour de grosses productions, prod / h 100 kg (400 par minute). Elle est équipée d'une matrice spéciale brevetée, qui permet de changer de demi-lune à cappelletto, avec le seul mouvement d'un levier, avec la machine en fonctionnement. Machine construite en acier inoxydable, facile à utiliser et à nettoyer. La farce et la vitesse de la feuille sont réglables par variateur. Sur la machine il est possible d'appliquer divers formats et tailles : carré, cappelletti petits et grands. La machine est aussi équipée d'un outil de découpe rognures spécial. Elle peut être mise en ligne avec les pasteurisateurs des séries PS - machine conforme aux normes CE.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	860 x 860 x 1600 mm
Peso <i>Poids</i>	350 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	120 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	262 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	2,9 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Macchina per Lasagna e Cannelloni

Machine pour Lasagne et Cannelloni

CN/2000

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.



Machine automatique brevetée, avec juste deux mètres pour produire de la pâte précuite pour faire des lasagne et/ou des cannelloni comme ceux produits à la main, jusqu'à 700 pièces par heure (longueur 11 cm). Cette machine avec alimentation électrique, effectue les opérations suivantes successivement :

- laminage (réduction de l'épaisseur de la pâte)
- cuisson dans l'eau 2 min.
- refroidissement dans l'eau froide
- fourrage (farce avec viande ou ricotta et épinard)
- mise en forme et découpe.

La farce est réglable par variateur tandis que la découpe est réglable par minuteur. La machine est idéale aussi bien pour les laboratoires de fabrication que pour les petites entreprises de surgélation et de traiteur. Simple à utiliser et facile à nettoyer. Machine construite en acier inoxydable, conforme aux normes CE.



Dimensioni	Dimensions bxpsh	650 x 1950 x 1950 mm
Peso	Poids	320 kg
Produzione oraria	Production horaire	700 pz - 35/50 kg
Larghezza sfoglia	Largeur feuille	280 mm
Potenza assorbita	Puissance absorbée	7 kW
Tensione	Tension	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Taglierine da banco

Découpoirs de table

TC/1



Macchine taglierina per la realizzazione di tagliatelle come tagliate a mano. Idonea per il servizio da banco è ideale per ristoranti, alberghi, agriturismi, 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.

Machine de découpe pour la réalisation de tagliatelle comme à la main. Elle est adaptée pour le service au comptoir et idéale pour les restaurants, les hôtels restaurants et les ateliers de fabrication qui veulent ajouter de la valeur à leur produit. La machine peut produire 8 découpes différentes des cheveux d'ange aux pappardelle, de 0.5 à 14 mm. Machine simple et fiable, construite en acier inoxydable, aluminium et matériaux adaptés pour le contact alimentaire. Conforme aux normes CE.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	370 x 370 x 660 mm
Peso <i>Poids</i>	24 kg
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,2 kW
Tensione <i>Tension</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.

Découpoir de table pour 5 découpes longues de 1,25-2-4-6-12 mm. Possibilité de découpes au choix.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	710 x 260 x 520 mm
Peso <i>Poids</i>	35 kg
Tagli lunghi standard <i>Découpes longues standards</i>	1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	300 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,4 kW
Tensione <i>Tension</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) e di tagliare 4 formati di tagliatelle: 2 mm spaghetti alla chitarra - 4 e 6 mm tagliatelle - 12 mm pappardelle. Altri tagli su richiesta. Rulli di calibratura e di taglio in acciaio inox puntinati ruvidi per una migliore ruvidezza della pasta sfoglia.

Machine de table adaptée pour le service de découpe devant le client. Elle est capable de laminer des bandes de pâte à l'épaisseur désirée (grâce à un volant) mais aussi de découper la pâte en tagliatelle de quatre types différents: 2 spaghetti-tagliatelle 4 et 6 mm-pappardelle 12 mm. Autres tailles sur demande. Rouleaux de laminage et de découpe en inox, rugueux, pour une meilleure rugosité de la pâte.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	550 x 550 x 450 mm
Peso <i>Poids</i>	57 kg
Tagli lunghi standard <i>Découpes longues standards</i>	2 - 4 - 6 - 12 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,4 kW
Tensione <i>Tension</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.

Découpoir de table à 5 découpes longues de 1,25-2-4-6-12 mm et dispositif automatique pour la découpe de 3 formats petits carrés. Bases sur demande



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	460 x 450 x 550 mm
Peso <i>Poids</i>	60 kg
Tagli lunghi standard <i>Découpes longues standards</i>	1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 mm
Tagli quadrati standard <i>Découpes carrées standards</i>	4 - 6 - 12 mm
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	300 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,4 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

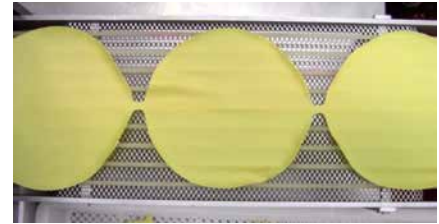
Macchina per crêpes

Machine à crêpes

CR/200



Macchina per crêpes tonda, 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 pour crêpes rondes, carrées ou feuilletées en continu, adaptée pour petites et grandes fabriques de pâte. Entièrement automatique avec une production de 400 pièces par heure (ronde diam. 180 mm).



Dimensioni <i>Dimensions bxp x h mm</i>	510 x (260+520) nastro/belt x 370
Peso <i>Poids</i>	20 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	400 pz
Larghezza crêpes formato quadro <i>Largeur crêpes carrées</i>	180 mm
Diametro crêpes formato tondo <i>Diamètre crêpes rondes</i>	180 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	2,7 kW
Tensione <i>Tension</i>	230V-1F 50/60 HZ

Pastorizzatore

Pasteuriseurs

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 bruciatore a gas (metano o GPL) oppure con resistenze elettriche, è di semplice uso e con tempi di pastorizzazione regolabili dai 30 secondi a 3 minuti. Prod/h kg 35 c., costruito in acciaio inox, macchina conforme alle normative CE.

Pasteurisateur de 1,5 mètre linéaire particulièrement adapté pour les ateliers qui n'ont pas beaucoup de place mais veulent conserver le produit pour la vente en restaurant ou l'emballer pour la vente en supermarché. En fait, avec seulement 150 centimètres il sera possible d'augmenter la durée de vie du produit frais (farci ou non), en planifiant la production de façon hebdomadaire (les tortellini et ravioli peuvent être produits même une fois par semaine) en évitant le gaspillage. Ce pasteurisateur avec alimentation des brûleurs au gaz (gaz de ville, gaz naturel ou GPL) ou résistance électrique, est simple à utiliser et avec les temps de pasteurisation de la chambre de vapeur réglables de 30 secondes à 3 minutes. Prod/h 35 kg, construit en acier inoxydable, machine conforme aux normes CE



PS/150

Modello <i>Modèle</i>	PS/150-G	PS/150-E
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	1500 x 800 x 1570 mm	1500 x 800 x 1570 mm
Peso <i>Poids</i>	170 kg	150 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	35 kg	35 kg
Potenza termica <i>Puissance thermique</i>	15 kW (alimentazione a gas - with gas functioning)	
Potenza elettrica <i>Puissance consommée</i>	3,3 kW	8,8 kW
Tensione <i>Tension</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.

Machine à gnocchi à 3 trous, pour gnocchi LISSES ou RAYES. Alimentation continue, saupoudrage automatique, taille et encoche produit réglables par volant et avec machine en fonctionnement. La machine peut travailler indifféremment des mélanges avec pommes de terre, flocons ou préparés.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	400 x 650 x 1300 mm
Peso <i>Poids</i>	90 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	75 kg/h
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,6 kW
Tensione <i>Tension</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 della farina.

Machine pour gnocchi avec 6 trous adaptée pour grosses productions. Rouleau lisse ou rayé, alimentation continue, taille et encoche réglables par volant. Saupoudreur et récupérateur automatiques.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	600 x 700 x 1500 mm
Peso <i>Poids</i>	200 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	150 kg/h
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	2 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Impastatrici Bollitori per Gnocchi

Cuiseurs mélangeurs pour Gnocchi

Cuocitore bollitore indicato per la preparazione e la cottura dell'impasto per 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.

Cuiseur mélangeur indiqué pour le mélange et la cuisson de la pâte à gnocchi, adapté également pour la préparation et cuisson de crème. Capacité marmite 25 litres. Consiste en:

- 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>Poids</i>	95 kg
Capacità impasto <i>Capacité mélangeur</i>	25 kg
Potenza termica <i>Puissance</i>	5,8 kW
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,4 kW
Tensione <i>Tension</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.

Cuiseurs électriques indispensables dans l'industrie alimentaire adaptés à la préparation et cuisson de divers types de produits : de la crème à la confiture, de la pâte à chou au gnocchi, de la béchamel à la polenta, du ragout de viande, de champignons, de légumes, de risotto, etc.



IG/2V

Modello <i>Modèle</i>	IG/40-2V	IG/80-2V
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1150 x 800 x 1680 mm	1350 x 1050 x 2000 mm
Peso <i>Poids</i>	340 kg	530 kg
Capacità impasto <i>Capacité mélangeur</i>	40 kg/h - 60 lt.	80 kg/h - 120 lt.
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	8,6 kW	20 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Macchine per orecchiette e paste tipiche regionali

Machines à orecchiette et pâtes typiques régionales

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 un formato simile a quello fatto a mano nelle dimensioni desiderate.

Machine automatique "BREVETEE" pour la production d'Orecchiette, Cavatelli, Fusilli, Capunti, Trofie et beaucoup d'autres types de pâtes typiques régionales. Avec l'alimentation spéciale et des réglages simples, vous pouvez obtenir un format similaire à celui fait à la main aux dimensions désirées.

CV/4-N



Modello <i>Modèle</i>	CV/4-N	CV/16-N	OR/4-N	OR/8-N	OR/16-N
Dimensioni <i>Dimensions bxp 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>Poids</i>	215 kg	400 kg	312 kg	320 kg	940 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	35 kg/h	180 kg/h	40 kg	80 kg	180-200 kg
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	1,3 kW	7,2 kW	1,9 kW	3,4 kW	8,9 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ		230/400V-3F+N 50/60 HZ		
Formati <i>Formes</i>	Tipici regionali - <i>Typiques régionales</i>		Orecchiette e tipici regionali - <i>Orecchiette et typiques régionales</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.

Découpoir automatique avec largeur de laminage feuille 200 mm. Epaisseur réglable, longueur découpe variable, groupe à 3 découpes avec la possibilité de substitution.



Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	460 x 620 x 1430 mm
Peso <i>Poids</i>	130 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	80 kg/h
Tagli standard <i>Découpes standards</i>	1,25-2-4-6-12
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,8 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Macchina Sfogliatrice-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.

Machine de laminage-découpe entièrement automatique, adaptée pour la production dans des grandes et moyennes industries de tous types de tagliatelles, tagliolini, spaghetti, pappardelle, feuille pour lasagne and cannelloni.



SI/280-400

**SPECIALE CON
IMPIANTO SFOGLIA
SPECIAL AVEC
EMPILEUR DE FEUILLE**

Modello <i>Modèle</i>	STA/280	STA/400	SI/280	SI/400
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	880x1400x1400 mm	1000x1400x1400 mm	810x1300x1330 mm	930x1300x1330 mm
Peso <i>Poids</i>	230 kg	310 kg	270 kg	290 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	300 kg/h	350 kg/h	80 kg/h	100 kg/h
Tagli standard <i>Découpes standards</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>Largeur feuille</i>	280 mm	400 mm	280 mm	400 mm
Potenza assorbita <i>Puissance conso.</i>	2,2 kW	2,2 kW	2,1 kW	2,1 kW
Tensione <i>Tension</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.

Laminoir double cuve pour petits ateliers de fabrication. Produit des feuilles de qualité supérieure, utilisées pour alimenter des machines à Ravioli, Cappelletti et Agnolotti Cannelloni. Les deux cuves de mélange indépendantes,, sont utiles pour faire des petites productions ou pour créer un cycle de travail continu. Possibilité d'avoir la machine avec une seule cuve.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	900 x 1100 x 1500 (1800) mm
Peso <i>Poids</i>	295 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	60-80 kg/h
Capacità impasto <i>Capacité mélangeur</i>	20 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	2,4 kW
Tensione <i>Tension</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 800 mm di larghezza sfoglia.

Laminoir automatique adapté pour l'utilisation dans des ateliers de fabrication moyens et grands pour alimenter en continu des machines à pâtes longues et formeurs à Lasagne, Cannelloni, Cappelletti, Tortellini et Ravioli. Disponible avec cuve simple et double et largeur de feuille jusqu'à 600 mm.



CA

Modello <i>Modèle</i>	CA/280-N	CA/280-N-IM	CA/400-2V
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i> (mm)	1100 x 1200 x 1600	1250 x 1400 x 1700	1700 x 1400 x 1700
Peso <i>Poids</i>	620 kg	700 kg	850 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	80-210 kg/h	80-210 kg	120-300 kg
Capacità impasto <i>Capacité mélangeur</i>	38 kg	38 kg	65 kg
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	280 mm	280 mm	400 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	3,8 kW	5,5 kW	5,5 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	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.



Machine automatique "Brevetée" pour la production de feuilles de pâtes à bandes de trois couleurs différentes. Les 3 trémies ont une motorisation indépendante. Production de feuille de 2 mm d'épaisseur à utiliser pour la production de ravioli, farfalle, cappelletti, agnolotti ou tagliatelles.

Modello <i>Modèle</i>	SC/200	SC/300
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	800x2400x2150 mm	900x2400x2150 mm
Peso <i>Poids</i>	350 kg	500 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	80 kg	110 kg
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm	300 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	3 kW	4 kW
Tensione <i>Tension</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.



Mélangeur pour pâte fraîche adaptée pour alimenter des machines à orecchiette et pâtes typiques régionales des Pouilles. Disponible également avec 3 sections pour se combiner avec la machine pour feuille colorée.

Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	1200 x 600 x 1000 mm
Peso <i>Poids</i>	170 kg
Capacità impasto <i>Capacité mélangeur</i>	50 kg/h
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	2,2 kW
Tensione <i>Tension</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.

Machine d'entaille automatique pour la production de pâte fraîche format FARFALLE de diverses tailles avec moteurs indépendants entraînés par variateur. Matrice de formage, découpe et éjection produit avec revêtement antiadhérent, conforme au contact alimentaire. Tapis de récupération des déchets indépendant.



Modello <i>Modèle</i>	MF/3-200	MF/5-300
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	800x900x1600 mm	900x900x1600 mm
Peso <i>Poids</i>	230 kg	260 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	80 kg	120 kg
Larghezza sfoglia <i>Largeur feuille</i>	200 mm	300 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	1,5 kW	1,5 kW
Tensione <i>Tension</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.

Ligne automatique pour la production de pâte fraîche laminée, format tagliatelle. Production horaire 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.



Détail d'une ligne automatique pour la production d'orecchiette et de pâtes régionales typiques qui seront pasteurisées et emballées avec une production horaire de 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

Ligne automatique pour la production de pâtes fraîches sans gluten de formes typiques régionales avec pasteurisation et emballage sous atmosphère modifiée (60 jours de conservation) pour une production horaire de 150 kg.

Grandi soluzioni, per piccoli spazi

Grandes solutions, pour petits espaces

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

Pré-séchoirs et refroidisseurs

Produire dans de petits espaces est devenu la nécessité de nombreux ateliers de pâte en développement. C'est la raison pour laquelle nous avons conçu et construit un pré-séchoir et un refroidisseur superposés pour pouvoir après le procédé de pasteurisation sécher et refroidir la pâte fraîche qui peut ainsi être emballée immédiatement. Les deux zones de traitement sont complètement indépendantes et séparées thermiquement avec gestion des températures, de l'humidité et des temps de traitement.



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

Pre - essiccatoi - Pré-séchoir

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.

Le pré-séchoir est principalement utilisé pour réduire l'humidité du produit. La machine est composée d'un bâti avec des convoyeurs en acier inoxydable, divisés en plusieurs zones. Les ventilateurs et échangeurs de chaleur ou résistances électriques sont positionnés dans la partie supérieure, tandis que les convoyeurs avec les produits sont dans la partie inférieure. L'ensemble est fermé avec des panneaux isolés en acier inoxydable ouvrables. Le temps de séjour de la pâte avec ou sans farce et la température de traitement sont réglables par rapport au pourcentage d'humidité que l'on souhaite atteindre pour le produit.



Raffreddatori - Refroidisseur

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 seconda delle necessità di produzione si possono variare le velocità di esposizione del prodotto in modo da garantire uno scambio termico adeguato.

Le refroidisseur a été conçu et construit pour diminuer la température de la pâte fraîche avec ou sans farce avant emballage. Construit entièrement en acier inoxydable il est revêtu de panneaux isolés. En fonction des besoins de la production on peut varier la vitesse d'exposition du produit afin de garantir un échange thermique adéquat.

*Lignes conçues et réalisées avec ambition,
pour une pâte fraîche, sûre et de qualité*





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.

Machine entièrement construite en ACIER INOXYDABLE pour le TRAITEMENT THERMIQUE de la pâte fraîche et pâte farcie (Pasteurisation) avec système de refroidissement avec chaudière intégrée dans la machine et échangeur de chaleur immergé dans l'eau. Le système utilisé élimine la dispersion de chaleur ambiante et réduit au maximum la consommation permettant un rendement de 90/92%. La cartérisation de la zone de pasteurisation facilement amovible permet la DESINFECTION totale (lavage) de la cuve de production de vapeur et du tapis. Alimentation : GPL – GAZ NATUREL - VAPEUR

Caractéristiques principales:

- zone de production de vapeur et carter réalisés avec des panneaux en acier inoxydable isolés pour une isolation thermique maximum;
- tapis maille en inox entraîné par des chaînes latérales coulissant sur des guides en inox ;
- vitesse du tapis réglable pour le temps de passage dans la chambre de vapeur de 0,5 à 3,5 min;
- hotte d'extraction de l'humidité avec volets réglables;
- système de récupération des condensats pour éliminer les pertes gênantes de l'eau au sol;
- zone de séchage à chaud avec ventilateurs centrifuges à haute portée équipés de filtre;
- température chambre de pasteurisation réglable à 100°C;
- température à cœur du produit réglable à 70-90°C (selon le produit);

Les solutions adoptées couvriront les besoins spécifiques pour : quantité de production, longueur chambre de vapeur et largeur tapis.



Modello <i>Modèle</i>	PS/270-G (E)	PS/400-G	PS/600-G	PS/700-G
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	7200 x 1600 x 1600 mm
Peso <i>Poids</i>	420 kg	630 kg	900 kg	1100 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	40/70 kg/h	60/100 kg/h	140/200 kg/h	180/280 kg/h
Potenza termica <i>Puissance thermique</i>	30 kW	34 kW	50 kW	100 kW
Potenza <i>Puissance</i>	3,2 (26) kW	2,4 kW	7,2 kW	7,2 kW
Larghezza nastro <i>Largeur tapis</i>	600 mm	600 mm	800 mm	800 mm
Lunghezza camera vapore <i>Long. chambre vapeur</i>	1300 mm	2000 mm	3000 mm	4000 mm
Alimentazione <i>Alimentation</i>	GPL-METANO	GPL-METANO	GPL-METANO	GPL-METANO
Tensione <i>Tension</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

* mod. PS/270-E solo 400V-3F (mod. PS/270-E only 400V-3F)



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 Modèleli 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).

Les pré-séchoirs sont des appareils avec 7 bacs vibrants qui permettent le pré-séchage de la pâte courte ou farcie, avec de l'air chaud. Ils sont utilisés avant le séchage ou après la pasteurisation. Ils s'utilisent également pour présécher les gnocchi dans des modèles spécifiques avec de l'air froid. Le mouvement, la ventilation et le refroidissement permettent de séparer le produit, de conserver la forme originale et de l'assécher superficiellement pour le préparer à l'emballage (après la pasteurisation).

Modello <i>Modèle</i>	TB/100	TB/200	TB/300
Dimensioni <i>Dimensions bxpvh</i>	2600 x 800 x 1500 mm	2900 x 1000 x 1600 mm	3400 x 1000 x 1650 mm
Peso <i>Poids</i>	280 kg	320 kg	730 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	100 kg/h	200 kg/h	300 kg/h
Larghezza telai <i>Largeur cadre</i>	420 mm	600 mm	600 mm
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Sterilizzatore Stérilisateur



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.

Le procédé de stérilisation permet d'allonger la durée de vie du produit emballé jusqu'à 90 jours et plus. Il est composé d'une cellule avec un chariot de 20 cadres pour le traitement thermique de la pâte fraîche avec ou sans farce déjà emballée sous atmosphère modifiée. Le cycle dure environ 1 heure et la quantité admise est d'environ 100 kg. Structure en acier inoxydable AISI 304 avec une parfaite isolation thermique. Chauffage par résistances électriques. Contrôle de la température et du cycle de production de la stérilisation électronique et centralisé sur un tableau de commande intégré.

Dimensioni <i>Dimensions bxpvh</i>	1360 x 830 x 2400 mm
Peso <i>Poids</i>	310 kg
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	60 kg/h max
Dimensione telaio <i>Dimensions cadre</i>	850x600x70 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	8 kW
Tensione <i>Tension</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.

La machine permet l'emballage, le préemballage et le séchage de pâtes courtes, longues et farcies, ainsi que le séchage de pâtes pasteurisées avant un éventuel emballage. L'optimisation du processus de séchage toutes ces années a permis de garantir une qualité de production absolue des pâtes longues et courtes. Capacité par cycle de séchage jusqu'à 400 kg.

Elle est composée de:

- *panneaux épaisseur 60 mm composés de plaque d'acier zingué-plastifié non allergène (CONTACT ALIMENTAIRE) sur les parois externes et remplis de polyuréthane expansé, qui, en plus d'une meilleure isolation, offre une meilleure insonorisation et une plus grande robustesse de toute la structure.*
- *tableau de commande électronique équipé d'un hygromètre et thermostat pour la régulation automatique des valeurs d'humidité, température et ventilation. Gère de manière précise et automatique le cycle de séchage.*
- *évacuation automatique de l'humidité*
- *ventilation composée de ventilateurs équilibrés, peu bruyants, résistants à la chaleur, avec une capacité remarquable de déplacement d'air et pourvus de cycles pour l'intermittence et l'inversion de la marche des ventilateurs ; le refroidissement de l'air se fait avec des résistances électriques ou des batteries d'échangeurs de chaleur à l'eau chaude, à prévoir séparément.*
- *chariots montés sur roulettes pivotantes pour un déplacement facile, complet avec 25 cadres en bois de sapin ou en hêtre séché, avec grille en polyester alimentaire thermorésistant.*



Modello <i>Modèle</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>Poids</i>	280 kg	410 kg	730 kg
Telai <i>Cadres</i>	n. 25 - 600 x 1200 mm	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Capacità ciclo essiccazione <i>Capacité cycle séchage</i>	75 kg	150 kg	300 kg
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	5 kW	9 kW	17,6 kW
Tensione <i>Tension</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.



Ce nouvel équipement est capable d'effectuer un séchage partiel ou total de la pâte. Idéal pour pouvoir sécher la pâte fraîche, peut même être utilisé par tous ceux qui veulent produire de la pâte sèche en petite quantité. La machine est équipée d'un système avec PLC et des volets électriques intégrés. Production par cycle 30 kg maximum. Le séchoir VR/20 comprend 20 cadres en bois ou en plastique 60x40 cm. La température et le degré d'humidité relative sont visualisés et contrôlés par PLC qui détermine les cycles nécessaires pour obtenir une pâte sèche.

Dimensioni <i>Dimensions bxpsh</i>	1270 x 850 x 1900 mm
Peso <i>Poids</i>	150 kg
N. telai <i>Nb cadres</i>	20
Dimensione telai <i>Dimension cadres bxpsh</i>	600x400x70 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	4 kW
Tensione <i>Tension</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.

Instrument de mesure précis de la teneur en humidité des types de céréales les plus communs sans utiliser la table de conversion. C'est actuellement le mesureur d'humidité de poche pour pâte le plus vendu. Il fournit en deux secondes l'humidité exacte sur l'affichage à cristaux liquides.



Asciugatoio in acciaio inox a quattro telai idoneo per l'asciugatura a freddo di pasta ripiena, fettucine e pasta trafilata.

Séchoir en acier inoxydable à quatre cadres, adapté pour le séchage à froid de pâtes farcies, fettucine et pâte tréfilée.

Dimensioni <i>Dimensions bxpsh</i>	840 x 400 x 900 mm
Peso <i>Poids</i>	70 kg
Cassetti <i>Tiroirs</i>	4
Produzione oraria <i>Production horaire</i>	10 kg/h
Potenza <i>Puissance</i>	0,1 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Modello <i>Modèle</i>	VR/50-BA	VR/100-BA
Dimensioni <i>Dimensions bxpsh</i>	1700 x 1400 x 2450 mm	1700 x 2600 x 2450 mm
Peso <i>Poids</i>	410 kg	730 kg
Telai <i>Cadres</i>	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Capacità ciclo essiccazione <i>Capacité cycle séchage</i>	150 kg	300 kg
Potenza scambiatore <i>Puissance échangeur</i>	16000 K/cal	28000 K/cal
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	2 kW	4 kW
Tensione <i>Tension</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Abbattitori di temperatura

Refroidisseur rapide



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.



Le refroidisseur rapide par excellence, facile d'utilisation, trouve sa place partout. Entirement en acier inoxydable AISI 304 18/10. Dégivrage automatique et manuel par gaz chaud. Contrôleur électronique avec fonctions HACCP et mémorisation programmes, réduction de température forte et douce. Accès facile au groupe de ventilation pour un nettoyage complet.



Modello <i>Modèle</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>Dégivrage</i>	Gas caldo / Hot gas	Gas caldo / Hot gas	Gas caldo / Hot gas
Peso <i>Poids</i>	105 kg	200 kg	220 kg
Larghezza telai <i>Largeur cadres</i>	5 - 600x400	10 - 600x400	15 - 600x400
Gas <i>Gaz</i>	R404a	R404a	R404a
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	1,5 kW	2,68 kW	3,3 kW
Tensione <i>Tension</i>	230V-1F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Celle frigorifere componibili

Chambres de refroidissement modulables



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

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



Rapide et facile à monter, pour un espace utile et rationnel en conformité avec les normes d'hygiène et environnementales.

- revêtement en tôle zinguée plastifiée blanche
- épaisseur d'isolation 60-70-100 mm
- sol en tôle zinguée plastifiée antidérapante de couleur grise
- angles intérieurs arrondis à la jonction des parois, du sol et du plafond
- polyuréthane écologique expansé exclusivement à l'eau



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.



Les armoires de réfrigération PAMA assurent une économie d'énergie significative en garantissant un contrôle plus précis sur la conservation des produits. Elles garantissent une parfaite préservation des aliments préparés, des matières premières, qu'il s'agisse de pâte fraîche, d'épicerie fine, pâtisserie et glace. L'unité de réfrigération de type monobloc avec évaporateur externe permet d'avoir un espace interne complètement libre et par conséquent une capacité de chargement plus grande. Plusieurs capacités de stockage sont disponibles (700-1400-2300 litres), avec température positive et négative ou version combinée à deux températures en compartiments complètement indépendants pour organiser l'espace de travail de façon extrêmement rationnelle.

Modello <i>Modèle</i>	SM7	SM14
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	720x800x2120 mm	1440x800x2120 mm
Litri <i>Litres</i>	700 lt	1400 lt
Peso <i>Poids</i>	130 kg	190 kg
Temperatura <i>Température</i>	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Potenza <i>Puissance</i>	375 kW	415 kW
Tensione <i>Tension</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

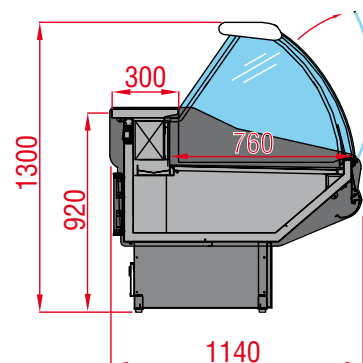
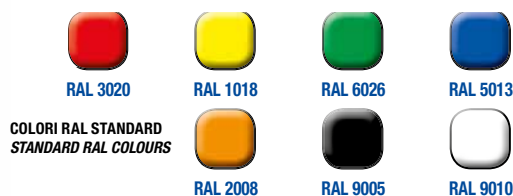
Banchi frigoriferi

Banques réfrigérantes



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.

Ecologique, fiable, hygiénique, entièrement personnalisable. Adaptée à tout type de superficie de vente. Idéale pour l'exposition de produits alimentaires frais pré-emballés tels que charcuteries, laitages, pâte fraîche et produits d'épicerie fine.



Modello <i>Modèle</i>	200	250	300	350
Lunghezza con spalle <i>Longueur avec côtés</i>	2020 mm	2500 mm	2980 mm	3700 mm
Temp. min. di esercizio <i>Temp. mini. travail</i>	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°
Tensione <i>Tension</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

Machines d'emballage sous vide à cloche



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.

De l'atelier de pâte à l'épicerie fine, du petit magasin d'alimentation au supermarché et au traiteur, chacun peut trouver dans la large gamme, la machine d'emballage à cloche qui vous convient. Et parmi tous les accessoires dont vous avez besoin pour préserver les qualités organoleptiques de l'aliment, en réduisant de façon drastique les déchets et altérations



Termosigillatrici sottovuoto

Operculeuses à vide



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.

Operculeuse à vide sur roulettes sous atmosphère protégée avec démarrage auto. (H maxi. barquette 100 mm, largeur maxi. bobine 340 mm, pompe 20 m³/h), avec 3 réducteurs de volume, sans plaque de scellage, sans matrice, sans air comprimé, avec réservoir de gaz.

Modello <i>Modèle</i>	UNICA 20
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	450 x 800 x 1290 mm
Peso <i>Poids</i>	125 kg
Pompa <i>Pompe à vide</i>	20 (m³/h)
Bobina <i>Bobine</i>	340 mm
Altezza max vaschetta <i>Hauteur maxi. barquette</i>	100 mm
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	2,2 kW
Tensione <i>Tension</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.

Un four utilisé à 100% de sa performance, combinant cuisson automatique, cuisson manuelle et les programmes personnalisés du chef comme aucun four traditionnel ne peut le faire le tout disponible dans le même four.



Gamma di 26 Modèli a gas con dimensione frontale di 450, 900, 1350, 1800 mm. Modèli 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.

Gamme de 26 modèles gaz, avec dimensions avant de 450, 900, 1350, 1800 mm. Disponible en four gaz ou électrique, ouvert, avec portes ou traversant. Revêtement extérieur et plan de travail très épais avec angles arrondis, en acier inoxydable. Grilles du plan en fonte vitrifiée. Brûleurs à double couronne avec 3 puissances différentes (3,5 - 5.5 - 8,5 kW), corps en fonte et chapeau en bronze de type vertical avec flamme stabilisée.

Arredamento inox

Meubles inox



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.

Large gamme de meubles neutres, incluant Tables – Armoires – Eviers – Etagères – Meubles muraux – Hottes murales et hottes centrales, récipients à roulettes pour aliments de fabrication robuste, pour les restaurants, les grandes installations et l'épicerie fine, en acier inoxydable AISI 304. Plans de travail de profondeur 600-700 mm pour optimiser l'espace avec flexibilité de disposition, organisation de travail optimale, hygiène maximale et longue durabilité.

Tritacarne grattugia combinato

Hachoir à viande et râpe combinés



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.

Structure robuste avec trémie en acier inoxydable - unité de hachage en acier inoxydable amovible - alimentation viande 52 mm - réducteur avec engrenage à bain d'huile - fourni avec système Enterprice avec plaque inox (trous 6 mm) et couteau inox auto-aiguissant. Caractéristiques de la râpe : bouche en aluminium poli - rouleau en inox - grille de protection inférieure - interrupteur levier de pression râpe

Modello <i>Modèle</i>	12TG	22TG
Peso <i>Poids</i>	30 kg	48 kg
Potenza assorbita <i>Puissance absorbée</i>	0,75 kW (1HP)	1,1 kW (1,5 HP)
Tensione <i>Tension</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.

- Construction robuste acier inoxydable AISI 430.
- Moteur et cuve séparés pour une meilleure isolation thermique du produit travaillé.
- Cuve inox avec fond épais et poignées.
- Sécurité garantie par système de micro contacts double sur le couvercle
- Couvercle en Lexan transparent permettant une visibilité optimale pendant le fonctionnement.
- Couvercle avec ouverture pour ajout d'ingrédients.
- Standard : spatule et pierres d'affûtage des lames

Modello <i>Modèle</i>	C9VV
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h</i>	470 x 330 x 400 mm
Peso <i>Poids</i>	25 kg
Capacità vasca <i>Capacité cuve</i>	9,4 lt
Potenza assorbita <i>Puissance consommée</i>	0,7 kW
Tensione <i>Tension</i>	230V-1F 50/60 HZ



Impastatrice planetaria

Mélangeurs planétaires



- 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
-
- Corps machine en fonte vernie
 - Protection de la cuve en fil métallique
 - Cuve en acier inoxydable 304 facilement démontable
 - Dispositif de sécurité à l'ouverture de la protection et à l'abaissement de la cuve
 - 3 outils en métal facilement démontables: spatule et crochet en aluminium, fouet en acier et aluminium
 - Boîte à 3 vitesses
 - Réducteur en acier
 - Moteur ventilé

Vuoi aprire un pastificio o una gastronomia?

Tu veux ouvrir un atelier de pâte ou une épicerie fine?



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.

Séminaires gratuits à l'usage des professionnels:

MACHINES A PATES CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE FOUR A CONVECTION VAPEUR

Nous parlerons de:

- Pâtes, fourrages et utilisation des machines à pâtes, de pâtes Bio et pâtes sans Gluten.
- Le four à Convection Vapeur comme centre de cuisson à l'avant-garde des Epicerie fines, Restaurants et Ateliers de pâtes.
- The Blast temperature et son utilisation dans la Restauration, l'Epicerie fine et les Ateliers de pâtes artisanaux et industriels.
- Le traitement thermique de la pâte tel que la pasteurisation, le séchage, la stérilisation.
- L'emballage sous vide en atmosphère modifiée de pâte fraîche par thermoscellage pour sachets et barquettes, lignes automatiques d'emballage.
- Développement et assistance pour des solutions sur mesure par des Techniciens Spécialisés pour produire des types spéciaux de pâtes fraîches et des lignes de production automatisées pour pâtes fraîches



PAMA PARSİ MACCHİNE S.r.l.

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

www.pamaroma.it info@pamaroma.it

Esecuzioni e volaggi speciali su richiesta. Macchine realizzate interamente in acciaio Inox e materiali idonei al contatto con gli alimenti. Dispositivi di comando e sicurezza conformi alle normative CE.
Tensions et volées spéciaux sur demande. Machines réalisées entièrement en acier Inox et en matériaux convenant au contact alimentaire. Dispositifs de commande et de sécurité conformes aux normes CE.

Macchine e impianti per pasta

Machines et installations pour pâtes alimentaires

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.

Dimensions et données techniques non contractuelles. Pama Parsi Macchine S.r.l. se réserve le droit de les modifier sans préavis. Nota : les données sont fournies à titre indicatif et sans obligations, puisque sujettes à variations des produits et des installations dans lesquelles les machines sont installées.

© Copyright Pama Parsi Macchine S.r.l. - V. 03-02 /2022 FR



PAMA PARSİ MACCHİNE 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