

PAMA
ROMA



Macchine ed impianti per pasta fresca
Machines and plants for alimentary pasta



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

**Patented solution, the most
useful for Pasta Shops,
Restaurants, Supermarkets,
Farm Holidays and
Delicatessens.**



Versione con abbattitore
Blast chiller version

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

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

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

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

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

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 sheet of pasta.

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

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

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

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

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

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

Produzione oraria <i>Hourly output</i>	12/15 kg
Capacità vasca impastatrice <i>Mixer basin capacity</i>	8 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Diametro trafila <i>Die diameter</i>	89 mm
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1500 x 800 x1500 mm
Peso <i>Weight</i>	270 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,8 kW
Larghezza sfoglia taglierina <i>Sheet width for cutter machine</i>	200 mm
Tagli standard taglierina <i>Standard cuts on cutter machine</i>	2-4-8-12 mm
Larghezza sfoglia raviolatrice <i>Sheet width for ravioli machine</i>	80 mm
Alimentazione <i>Motor volts</i>	400V 3F+N / 230V 1F



Per il vostro piccolo **Pastificio e Gastronomia**, è la soluzione ideale. 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 cassetteria, semola e farina sempre pronte nel contenitore carrellato.

*For your small **Pasta Factory and Gastronomy**, it is the ideal solution. With these 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 **Farm 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 **Large Supermarkets, Shopping Centers and Food Fairs**, it is an innovation in the fresh pasta's production and it is available in different formats. This is 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 adatta a Gastronomie, Ristoranti o piccoli Pastifici, completamente in acciaio inox. Dotazione: gruppo di taglio per paste corte, trafila sfoglia, albero d'impasto smontabile, raffreddamento ad acqua sulla testata e ventilazione prodotto in uscita.



Extruder for dough bench suitable for Gastronomie, Restaurants or small Pasta factories in stainless steel. Equipment: cutting for short pasta, die for sheet of pasta, removable tree dough, water cooling on the head and ventilation product output.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	550 x 650 x 700 mm
Peso <i>Weight</i>	80 kg
Produzione estrusione <i>Extrusion production</i>	16 kg/h max
Diametro trafila <i>Die diameter</i>	89 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	8 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

P/30



Per laboratori di pasta fresca, produce sfoglia per alimentare macchine per ravioli, cappelletti ed agnolotti. Pasta lunga e corta con il cambio delle trafile. Albero d'impasto smontabile, raffreddamento ad acqua sulla testata, gruppo taglio paste corte, asciugatoio retraibile. Optional : bobinatore per sfoglia, refrigeratore.



Laboratory of fresh pasta, food machinery produces sheet of pasta for ravioli, cappelletti and agnolotti. Long and short pasta with the change of dies. Removable mixing shaft, water cooling on the head, cutting unit short pasta, drying shrink. Optional: winder for sheet of pasta, refrigerator.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	720 x 740 x 1350 mm
Peso <i>Weight</i>	190 kg
Produzione estrusione <i>Extrusion production</i>	40 kg/h max
Diametro trafila <i>Die diameter</i>	109 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	20 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

P/60



Pressa per pasta a doppia vasca con rovesciamento manuale. Impasta e produce pasta sfoglia fino a 40 cm di larghezza per alimentare macchine formatrici. Pasta lunga e corta con il cambio delle trafile. Raffreddamento ad acqua sulla testata, gruppo di taglio, asciugatoio, alberi d'impasto estraibili. Optional: bobinatore sfoglia, e refrigeratore.



Extruder for dough with double tanks with manual reversal. Kneads dough and produces up to 40 cm wide to feed forming machines. Long and short pasta with the change of dies. Cooling water on the head, cutting, drying, mixing trees removable. Optional: winder for sheet pasta, and refrigerator.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	850 x 930 x 1500 mm
Peso <i>Weight</i>	280 kg
Produzione estrusione <i>Extrusion production</i>	80 kg/h max
Diametro trafila <i>Die diameter</i>	139 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>	3F 230-400V 50/60HZ



Per linee di produzione di pasta corta e pasta lunga, impasta e produce sfoglia di altissima qualità fino a 40 cm di larghezza per alimentare macchine formatrici e non solo. Pasta corta e lunga con il cambio delle trafile. Rovesciamento vasca automatico, variazione velocità della coclea, asciugatoio, alberi d'impasto estraibili, vasche con bordi arrotondati. Optional: bobinatore sfoglia, refrigeratore.

For production lines of short and long pasta, kneads dough and produces high quality up to 40 cm wide to feed forming machines and more. Short and long pasta with the change of dies. Automatic reversal bath, change speed, cochlea, drying, mixing trees removable, tanks with curved edges. Optional: winder for sheet of pasta and refrigerator.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1200 x 1300 x 1520 mm
Peso <i>Weight</i>	450 kg
Produzione estrusione <i>Extrusion production</i>	200 kg/h max
Diametro trafile <i>Die diameter</i>	159 mm
Capacità vasca <i>Basin capacity</i>	40 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	7,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



P/120



GTF/280-400

Macchina industriale, potente, versatile, completa, affidabile, da inserire in linee automatiche per la produzione di diversi formati di pasta. Doppia vasca, alberi d'impasto estraibili, regolazione velocità coclea con inverter, gruppo di taglio, raffreddamento testata. Optional: bobinatore sfoglia, refrigeratore.

Industrial machine, powerful, versatile, complete, reliable, to use in automatic lines for the production of different types of pasta. Double bowls, mixing trees removable, adjustable scroll speed with inverter, cutting, head cooling. Optional: winder for sheet of pasta and refrigerator.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1450 x 1350 x 1760 mm
Peso <i>Weight</i>	600 kg
Produzione estrusione <i>Extrusion production</i>	300 kg/h max
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>Consumption power</i>	12 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



P/220



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.

Refrigerator automatic water valid for any press / kneader / extruder. Allows to keep under constant control the temperature of the tube extrusion, avoiding overheating of the dough in output. Simple connection to a closed circuit.

Modello <i>Model</i>	RP/1	RP/2
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</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>	1F 230 - 50/60 HZ	1F 230 - 50/60 HZ










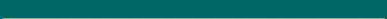






RP

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



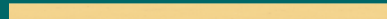
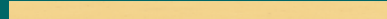

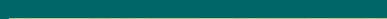





Linguine

-  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 lisce



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

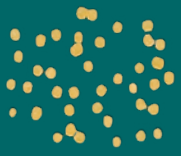


N°270
16,5 mm

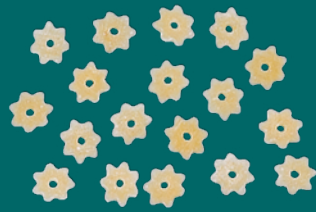


N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



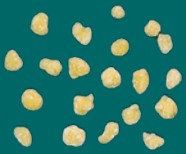
N°326 - 6,5 mm



N°282 - 3 mm



N°346 - 6 mm



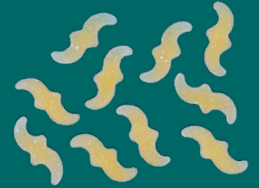
N°283



N°284



N°285

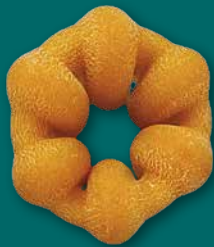


N°290 - 11 mm

I Rustici



N°400



N°366



N°368



N°397
30 mm



N°370



Fusillo Avellinese - Busiata

Formato speciale



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 a nastro e quantità del ripieno regolabile con macchina in funzione. Dotazione: n° 1 stampo.

Ravioli bench for Restaurants, Delicatessens and small Workshops. Produce ravioli stuffed with meat, ricotta and spinach and various fantasies. Interchangeable dies molds with the possibility of applying other formats. Output of the tape product and amount of the stuffing machine with adjustable in function. Equipment: no. 1 mold.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	420 x 420 x 760 mm
Peso <i>Weight</i>	25 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	25 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	80 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,18 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



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, detached, both stuffed with meat and cheese. The various types of format such as round, square, crescent, fish, heart, candy, fungus, covering the various needs of the market and can be viewed in the attached brochure. Consisting of:

- *Two pairs of rollers calibrators adjustable for adjusting the thickness of the sheet*
- *Power adjustable filling, ideal for machining soft fillings*
- *Interchangeable molds NON-COMMERCIAL*
- *Automatic lock in case of absence stuffing*
- *Recovery of waste*

Modello <i>Model</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>Weight</i>	135 kg	170 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>Consumption power</i>	0,5 kW	0,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ



Raviolatrice automatica "Brevettata" doppia sfoglia con prodotto staccato, alimentazione ripieno continuo a vite e regolabile in movimento. Silenziosa ed affidabile, viene fornita con uno stampo a scelta e due telai in plastica. Altri formati di Ravioli a richiesta.

Automatic ravioli "Patented" Double sheet with separated product, supply continuous filling screw and adjustable motion. Quiet and reliable, is provided with a mold by choice and two plastic frames. Other formats Ravioli on request.



Modello <i>Model</i>	RN/120-SC
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	520 x 730 x 1800 mm
Peso <i>Weight</i>	140 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	120 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

Modello <i>Model</i>	RN/170-SC	RN/220-SC
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	690 x 730 x 1860 mm	720 x 730 x 1860 mm
Peso <i>Weight</i>	180 kg	210 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	150 kg/h	200 kg/h
Larghezza sfoglia <i>Width sheet</i>	170 mm	220 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	1,7 kW	2 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ



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 formats as in the catalog and special. Group of rolling pastry independent group of dosage for any type of filling, product formation with exclusive molds.



Modello <i>Model</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>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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

Formati Ravioli

Ravioli shapes



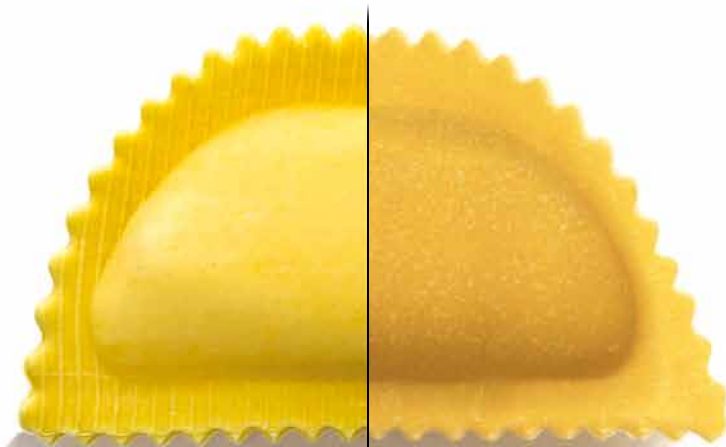
Cuore F - 22 gr.



M2 F - 18 gr.



T3 - 25 gr.



M2 R - 24 gr.

M2 - 24 gr.



T2 - 45 gr.



M3 - 15 gr.



M4 - 4 gr.



Fungo - 6 gr.



Pesce - 7 gr.



Q8 - 2 gr.



Caramella - 6 gr.



Fiore - 18 gr.



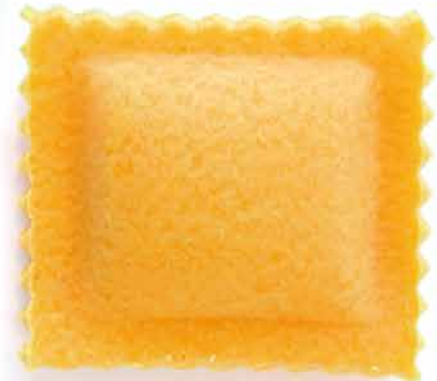
Q6 - 6 gr.



TR4 - 6 gr.



Cuore - 12 gr.



Q4 - 14 gr.



TR2 - 18 gr.



Q3 - 30 gr.



Macchina formatrice per Cappelletti ed Agnolotti a 2 punzoni, per piccoli e medi Pastifici. L'originalità è cambiare formato Cappelletto-Agnolotto con macchina in funzione. Altri formati a disposizione cambiando lo stampo. Ripieno ed avanzamento della sfoglia regolabili con macchina in funzione.



For dining and small Workshops, produces Cappelletto and Agnolotto stuffed with meat. Interchangeable with the possibility of applying other formats. Output of the tape product and amount of the stuffing machine with adjustable in function.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	600 x 700 x 1400 mm
Peso <i>Weight</i>	270 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>	3F 230-400V 50/60HZ



agnolotto



cappelletto



Macchina formatrice per Cappelletti e Agnolotti a 4 punzoni per Pastifici industriali. L'originalità è cambiare formato Cappelletto-Agnolotto con macchina in funzione. Altri formati a disposizione cambiando lo stampo. Ripieno ed avanzamento della sfoglia regolabili con macchina in funzione. Completa di taglia-sfridi.



Double sheet machine with separated product, filling and discontinuous press adjustable motion. Equipment of no. 1 mold under average and n. 2 plastic frames. Interchangeable dies with other formats.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</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>	4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

Macchina per Lasagna e Cannelloni

Lasagna and Cannelloni Machine

GN/2000



Macchina automatica "Brevettata" per la produzione di sfoglia precotta o di 700 cannelloni l'ora. Larghezza sfoglia in entrata mm 280, spessore sfoglia, quantità ripieno e lunghezza cannellone regolabili. Alimentazione elettrica.

Patented automatic machine for the production of 700 cannelloni per hour or precooked pasta. Sheet width 280 mm input, sheet thickness, length and quantity stuffed cannelloni adjustable. Power supply.



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



Macchina taglierina da banco di nuova concezione per taglio casareccio di sfoglie con variazione di 8 tagli lunghi.

Cutter pasta machine for long cuts, without table, ideal to produce 8 kinds of "fettuccine casarecce".



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	370 x 370 x 660 mm
Peso <i>Weight</i>	30 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	0,18 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230/400V - 50/60HZ



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 bpxh</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>	3F 230-400V 50/60HZ



Laminatoio-taglierina da banco a 4 tagli lunghi da mm 2-4-6-12. Possibilità di tagli a scelta.

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

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	550 x 550 x 450 mm
Peso <i>Weight</i>	47 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	200 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



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 bpxh</i>	460 x 450 x 550 mm
Peso <i>Weight</i>	68 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>	3F 230-400V 50/60HZ



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>	35 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>	2,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	1F 230-50/60HZ

Mini Pastorizzatore

Compact Pasteurizers

Mini Pastorizzatore utile ai piccoli laboratori artigianali, per la pastorizzazione di pasta fresca ripiena (ravioli, cappelletti, agnolotti) con tempo di permanenza nella camera di vapore dai 30 secondi ai 3 minuti. Alimentazione con bruciatore a gas o resistenze elettriche. Telai inox in uscita per raccogliere il prodotto. Temperatura e velocità del nastro regolabili. Alimentazione: GPL - METANO - ELETTRICO

Compact Pasteurizer useful for small workshops, for the pasteurization of fresh filled pasta (ravioli, cappelletti, ravioli) with persistence time in the steam room from 30 seconds to 3 minutes. Powered by a gas burner or electric heaters. Frames in steel outlet to collect the product. Temperature and belt speed adjustable. Power supply: LPG - METHANE - ELECTRIC.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1500 x 800 x 1570 mm
Peso <i>Weight</i>	150 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	30 kg
Potenza termica <i>Power</i>	15 kW (alimentazione a gas - with gas functioning)
Potenza termica <i>Power</i>	9 kW (alimentazione elettrica - electric functioning)
Potenza elettrica <i>Consumption power</i>	1,7 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



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 moving car. The machine can work either mixtures with potatoes, prepared or flake.

Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	400 x 650 x 1300 mm
Peso <i>Weight</i>	88 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	75 kg/h
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,4 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



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

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

Dimensioni <i>Dimensions b x p 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>	1,6 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

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 kettle indicated for the dough and baking the dough for the dumplings, 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, without which the dough adheres;*
- *Removable reel with planetary rotation;*
- *Gas burner LPG or METHANE.*

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



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 bignè 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: from creams to jams, from mixing for cream puffs that for the dumplings, the sauce with polenta, from meat sauce, mushrooms, vegetables, risotto, etc.



IG/2V

Modello <i>Model</i>	IG/40-2V	IG/80-2V
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1150 x 800 x 1680 mm	1350 x 1050 x 2000 mm
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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

Macchine per orecchiette e paste tipiche regionali

Forming machines for 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 pugliese. Con la speciale alimentazione, e le semplici regolazioni, si riesce ad ottenere una formato simile a quello fatto a mano nelle dimensioni desiderate.

Automatic machine "PATENTED" for the production of Orecchiette, Cavatelli, Fusilli, Capunti, Trofie and many other types of typical pasta from Puglia. With the special power, and 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>	180 kg	400 kg	270 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	4 kW	7,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ
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 170. Spessore regolabile, lunghezza taglio variabile, gruppo a tre tagli con la possibilità di sostituzione.

Automatic cutter with rolling sheet width 170 mm. Adjustable thickness, cut variable, group three cuts with the possibility of substitution.



Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</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>	2 - 4 - 6 - 12
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	170 mm
Potenza assorbita <i>Consumption Power</i>	0,8 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



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.

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
IMPILATURA SOGLIA
SPECIAL WITH STACKER
THRESHOLD**

Modello <i>Model</i>	STA/280	STA/400	SI/280	SI/400
Dimensioni <i>Dimensions b x p x h</i>	1000x1400x1400 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>	a richiesta - on request	a richiesta - on request	a richiesta - on request	a richiesta - on request
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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

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.

Sheeter double bathtub Small Pasta. Produces sheet of high quality, useful for food forming machines Ravioli, Cappelletti and Agnolotti, Cannelloni. Both mixers and independent, are useful for small production or to create a continuous cycle of work.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	900 x 1100 x 1500 (1800) mm
Peso <i>Weight</i>	350 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60-80 kg/h
Capacità impasto <i>Kneaders Capacity</i>	20 kg (totali-totals)
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	170 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	2,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ



CA/170-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 mill 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/400-N	CA/280-N-IM	CA/400-N-IM
Dimensioni <i>Dimensions bpxh (mm)</i>	1100 x 1200 x 1600	1500 x 1200 x 1600	1250 x 1400 x 1700	1700 x 1400 x 1700
Peso <i>Weight</i>	550 kg	700 kg	700 kg	850 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	80-210 kg/h	120-300 kg/h	80-210 kg	120-300 kg
Capacità impasto <i>Kneaders capacity</i>	38 kg/h	45 kg/h	38 kg	45 kg
Larghezza sfoglia <i>Sheet width</i>	280 mm	400 mm	280 mm	400 mm
Potenza assorbita <i>Consumption power</i>	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	5,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

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.



Automatic machine "Patented" 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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

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. Albero d'impasto estraibile per una facile pulizia.



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

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



MF



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

Automatic notching machine for the production of fresh pasta format BUTTERFLIES 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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ



Linea automatica per la produzione di pasta fresca laminata, formato tagliatelle. Capacità produttiva 300 kg/h.

Automatic line for the production of laminated fresh pasta, noodles shapes. Production capacity 300 kg /h.

Particolare di un impianto automatico per la produzione di Orecchiette e formati tipici pugliesi, pastorizzati e confezionati in Atmosfera Modificata. Capacità produttiva 400 kg/h.

Detail of an automatic plant for the production of Orecchiette and shapes typical of Puglia, pasteurized and packaged in modified atmosphere. Production capacity 400 kg/h



Impianto automatico per la produzione di pasta fresca senza Glutine nei formati tipici pugliesi, pastorizzata e confezionata in Atmosfera Modificata con Shel life 60 gg. Capacità produttiva 150 kg/h.

Line for the production of fresh pasta Gluten Free in shapes of pasta typical of Puglia, pasteurized and packaged in modified atmosphere with Shel life 60 days. Production capacity 150 kg /h.



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.

Machinery, manufactured completely in STAINLEES STEEL, for **HEAT TREATMENT** of fresh pasta and stuffed pasta (Pasteurization) with heating system with boiler integrated into the machine and heat exchanger immersed in water. The system adopted eliminates heat loss into the environment and minimizes the power consumption allowing returns of 90/92%. The coverage of the area of pasteurization easily removable allows the total **SANITIZATION** (washing) of the steam production tank and of the belt. Power supply: LPG - METHANE - STEAM.

Technical data:

- stainless steel cover with internal insulation and automated opening.
- stainless steel condensation collector tank.
- stainless steel netting carpet driven by stainless steel side chains travelling in stainless steel guides.
- steam injection nozzle groups above and below product.
- complete steam control system.
- humidity extraction hoods with adjustable hatches.
- carpet cleaning brush.
- final drying area complete with centrifugal fans and finned heating elements.
- motorised traction reducer with speed regulator.

These solutions customized to cover several needs: production quantity, length of steam room and width of belt.



Modello <i>Models</i>	PS/270-G	PS/400-G	PS/600-G	PS/600-V
Dimensioni <i>Dimensions bxp x h (mm)</i>	2700 x 1400 x 1200	4000 x 1400 x 1600	6000 x 1600 x 1600	6000 x 1600 x 1600
Peso <i>Weight</i>	200 kg	500 kg	650 kg	600 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	60 kg/h	100 kg/h	150 kg	150 kg
Potenza termica <i>Thermic power</i>	30 kW	34 kW	50 kW	60 kW
Potenza <i>Consumption power</i>	3,2 kW	3,5 kW	7 kW	7 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>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ



Idoneo per una pre-asciugatura di paste fresche ripiene pastorizzate o gnocchi. Il movimento, la ventilazione ed il riscaldamento permettono di separare il prodotto, conservarne la forma originale ed asciugarlo superficialmente, così da poterlo confezionare agevolmente, eliminando una percentuale di umidità e prolungarne la conservazione.

Suitable for pre-drying of fresh, stuffed, pasturized pasta or dumplings. The movement, ventilation and heating allow the separation of the product, preserve the original shape and dry surface, so 'as poterloconfezionare easily, eliminating a percentage of humidity' and prolong conservation.

Modello <i>Model</i>	TB/100	TB/200	TB/300
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</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>Power consumption</i>	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ

Sterilizzatore Sterilizer



Cella di sterilizzazione ad 1 carrello (20 telai) progettata e realizzata per il trattamento termico di prodotti alimentari confezionati in buste o vaschette. Struttura eseguita con pannelli coibentati ad alta temperatura in lamiera AISI 304 per un perfetto isolamento termico. Riscaldamento con resistenze elettriche. Controllo temperatura e ciclo di produzione di sterilizzazione centralizzato su quadro comando a bordo macchina.

Cell sterilization 1 trolley (20 frames) designed and built for the heat treatment of food products packed in bags or trays. Structure performed with insulated panels at high temperature in sheet AISI 304 for a perfect thermal insulation. Heating with electric heaters. Temperature control and production cycle sterilization of centralized control panel on the machine.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</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>	3F 230-400V 50/60HZ



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 drier 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 Model	VR/25	VR/50	VR/100
Dimensioni Dimensions b x p x h	1700 x 750 x 2400 mm	1700 x 1400 x 2400 mm	1700 x 2600 x 2400 mm
Peso Weight	280 kg	410 kg	730 kg
Telai Looms	n. 25 - 600 x 1200 mm	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Capacità ciclo essiccazione Drying cycle capacity	100 kg	200 kg	400 kg
Potenza assorbita Consumption power	5 kW	8,6 kW	17 kW
Tensione Voltage	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ	3F 230-400V 50/60HZ



Utilissimo per l'asciugatura di pasta fresca e pasta ripiena pastorizzata prima di un eventuale confezionamento.

The use of the cabinet allows the drying of short pasta, long and filled, and the drying of pasta pasteurized prior to any packaging.



Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1520 x 840 x 2080 mm
Peso <i>Weight</i>	170 kg
Larghezza telai <i>Width of looms</i>	24 - 700x450x55
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	5 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

Strumento per la 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 nel mondo. Rapido: in 2 secondi fornisce l'esatta umidità sul display a cristalli liquidi.

The system makes it possible to accurately measure the moisture content of the most common types of cereals without the use of the conversion table. It 'currently the best selling moisture meter for pasta pocket in the world. Action: in 2 seconds provides the exact moisture on the LCD display.



Per i piccoli pastifici, questo asciugatoio a 4 cassetti consente di eliminare l'umidità superficiale della pasta fresca.

For small pasta, this towel with 4 drawers will remove surface moisture of fresh pasta.

Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	840 x 400 x 900 mm
Peso <i>Weight</i>	60 kg
Produzione oraria <i>Hourly output</i>	10 kg/h
Potenza <i>Power</i>	0,03 kW
Tensione <i>Voltage</i>	3F 230-400V 50/60HZ

Abbattitori di temperatura

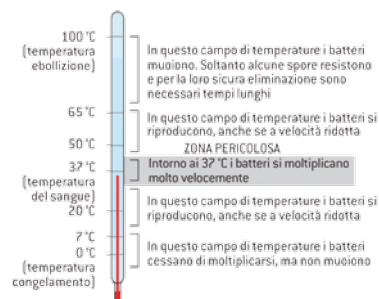
Blast Chillers



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>	K5	K10	K15
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 / Hot gas	Gas caldo / Hot gas	Gas caldo / Hot gas
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>Power consumption</i>	1,5 kW	2,68 kW	3,3 kW
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F/50 Hz	400V-3F/50 Hz	400V-3F/50 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 antidrucciolo 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.



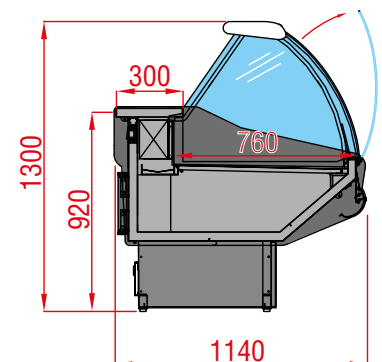
PAMA's refrigerators provide significant energy by ensuring a more accurate control over the storage of products. They guarantee a perfect preservation of food, raw materials, whether they are fresh pasta products, food, pastry and ice cream. The refrigerator unit with external evaporator allows to have 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 bpxh</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 W	415 W
Tensione <i>Voltage</i>	230V-1F/50 Hz	230V-1F/50 Hz

Banchi frigoriferi Display refrigerators



COLORI RAL STANDARD
STANDARD RAL COLOURS



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 Hz	230V-1F/50 Hz	230V-1F/50 Hz	230V-1F/50 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 (m ³ /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>	1F 230 - 50 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 - 8,8 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>	3F 230/400 - 50 HZ	3F 230/400 - 50 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 bxpqh</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>	1F 230 - 50 HZ



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 Convezione 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.

www.pamaroma.it



PAMA PARSİ MACCHINE S.r.l.

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

www.pamaroma.it info@pamaroma.it

Esecuzioni e voltaggi 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.
Designs and special voltages on request. Machines made entirely of stainless steel and materials idonei for contact with food. Command and safety device compliant with CE standard.



La Pama Parsi Macchine S.r.l. si riserva la possibilità di apportare in qualunque momento, modifiche al contenuto descritto per ragioni di natura tecnica o commerciale.

The Pama Parsi machines S.r.l. reserves the rights to make changes at any time, changes in the content described for technical or commercial reasons.

© Copyright Pama Parsi Macchine S.r.l. 2013