



Машины и оборудование для производства свежей пасты
Machines and plants for alimentary pasta



Патентованное оборудование для небольших макаронных цехов, супермаркетов, ресторанов, агротуризма и гастрономии.

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



Versione con abbattitore
Blast chiller version

ПРЕСС-ТЕСТОМЕС: экструдер с охладителем и съёмная ось для замеса, производит слоённое тесто.

НАБОР НАСАДОК: спагетти, фузилли, маккерони, конкильони, и многие другие виды пасты, меняя только экструдер/насадку.

БЛОК ДЛЯ РАВИОЛЕЙ: производит равиоли разной формы из двух листов теста.

РАСКАТКА: раскатка теста для лазаньи шириной 200 мм, текстурированными валиками из нержавеющей стали и регулируемой толщины.

БЛОК РЕЗКИ: 4 вида нарезки для производства тальюлини, феттучини, тальятелле и паппарделли.

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ: 7 пластиковых рамок, размером 60x40, необходим для удаления поверхностной влаги со свежей пасты.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУКИ: Плотноприлегающая шарнирная крышка, полностью из нержавеющей стали, вместимость 50 кг.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ПРЕДМЕТОВ: кухонная утварь и всё, что необходимо для работы, всегда в порядке и под рукой.

РАБОЧИЙ СТОЛ: из нержавеющей стали, удобный на всех этапах приготовления свежей пасты.

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 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 pappardelle.

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

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

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

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

Производительность в час Hourly output	12/15 kg
Вместительность ёмкости замеса Mixer basin capacity	8 kg (мука и жидкость - flour/bran and liquid)
Диаметр экструдера Die diameter	89 mm
Габаритные размеры Dimensions bxpqh	1500 x 800 x1500 mm
Вес Weight	270 kg
Потребляемая мощность Power consumption	1,8 kW
Ширина раскатанного теста Sheet width for cutter machine	200 mm
Стандартная нарезка Standard cuts on cutter machine	2-4-8-12 mm
Ширина листа теста для равиолей Sheet width for ravioli machine	80 mm
Питание Motor volts	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Для кого предназначена Pastation *For whom is Pastation*



Это оптимальное решение для вашей небольшой пекарни и гастрономии. Всего 150 см и у вас будет всё необходимое для производства свежей пасты: листовое тесто для лазаньи, длинная и короткая паста, ravioli, тальятелле, феттуччини, паппарделле, тальолини. Кухонная утварь сложена в удобные ящики, мука и крупы всегда под рукой в контейнере на колёсах.

*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.*

PASTATION это запатентованное уникальное решение для вашего ресторана или агротуризма. На виду в вашей кухне, даст возможность вашим клиентам увидеть своими глазами моментальное производство вкуснейшей свежей пасты.

*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.*



Это абсолютное новшество для производства различных форматов свежей пасты в больших супермаркетах, коммерческих центрах и гастрономических выставках. Имея этот легко транспортабельный мини-цех по производству макарон на колёса, у вас будет возможность с лёгкостью участвовать в любых мероприятиях.

*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



Настольный пресс-тестомес полностью из нержавеющей стали для гастрономии, ресторанов или небольших пекарен. В наличии: набор для резки короткой пасты, экструдер, съёмная ось замеса, водяное охлаждение головки и вентиляция конечного продукта



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

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	550 x 650 x 700 mm
Вес <i>Weight</i>	80 kg
Производительность в час <i>Extrusion production</i>	16 kg/h max
Диаметр экструдера <i>Die diameter</i>	89 mm
Вместительность <i>Basin capacity</i>	8 kg (мука и жидкость- flour/bran and liquid)
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	1 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

P/30



Для цехов по производству свежей пасты, производит листовое тесто для подачи на станки для равиолей, капеллетти и агнолотти, а также, меняя экструдер, длинной и короткой пасты. Съёмная ось замеса, водяное охлаждение головки, набор для резки короткой пасты, выдвижная сушка. Дополнительно: намотчик пасты, охладитель.



Ideal for laboratory of fresh pasta, this machine 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.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	720 x 740 x 1350 mm
Вес <i>Weight</i>	190 kg
Производительность <i>Extrusion production</i>	40 kg/h max
Диаметр экструдера <i>Die diameter</i>	109 mm
Вместительность <i>Basin capacity</i>	20 kg (мука и жидкость - flour/bran and liquid)
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	1,8 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

P/60



Пресс-тестомес с двойной ёмкостью с ручным опрокидыванием. Замешивает и производит листовое тесто шириной до 40 см для подачи сырья на формовочные станки. Длинная и короткая паста, меняя экструдер. Водяное охлаждение головки, набор для резки, сушитель, съёмные оси для замеса. Дополнительно: намотчик пасты, охладитель.



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.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	850 x 930 x 1500 mm
Вес <i>Weight</i>	280 kg
Производительность <i>Extrusion production</i>	80 kg/h max
Диаметр экструдера <i>Die diameter</i>	139 mm
Вместительность <i>Basin capacity</i>	20 kg (мука и жидкость - flour/bran and liquid)
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	3,2 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



Для линий производства короткой и длинной пасты, замешивает и производит тесто высочайшего качества шириной до 40 см для подачи на формовочные машины, и не только. Длинная и короткая паста, меняя экструдер. Автоматическое капотирование, изменение скорости шнека, сушилка, съёмные оси замеса, ёмкости с закруглёнными краями. Дополнительно: намотчик теста, охладитель.

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 tank, variation of the speed of the cochlea drying, mixing trees removable, with curved edges. Optional: winder for sheet of pasta and refrigerator.



P/120

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1200 x 1300 x 1520 mm
Вес <i>Weight</i>	450 kg
Производительность <i>Extrusion production</i>	200 kg/h max
Диаметр экструдера <i>Die diameter</i>	159 mm
Вместительность <i>Basin capacity</i>	40 kg (мука и жидкость - flour/bran and liquid)
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	7,5 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



GTF/280-400

Индустриальный агрегат, мощный, универсальный, надёжный, для автоматических конвейеров производства различных форматов пасты. Двойная ёмкость, съёмные оси замеса, регулировка скорости шнека с инвертором, набор для резки, охлаждение головки. Дополнительно: намотчик теста, охладитель.

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.



P/220

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1450 x 1350 x 1760 mm
Вес <i>Weight</i>	600 kg
Производительность <i>Extrusion production</i>	300 kg/h max
Диаметр экструдера <i>Die diameter</i>	198 mm
Вместительность <i>Basin capacity</i>	75 kg (мука и жидкость - flour/bran and liquid)
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	12 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ



Автоматический водный охладитель, пригодный для любого типа прессы-тестомеса. Позволяет контролировать температуру, предотвращая перегрев теста на выходе. Простое подсоединение в закрытой цепи.

Automatic water refrigerator 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.

Модель <i>Model</i>	RP/1	RP/2
Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	380 x 630 x 580 mm	600 x 600 x 1000 mm
Вес <i>Weight</i>	20 kg	50 kg
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,37 kW	1,3 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ


















RP


Форматы/ виды пасты
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

Форматы/ виды пасты

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



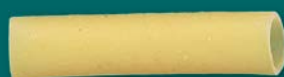
N°61 - 3 mm



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

Форматы/ виды пасты
Pasta shapes

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

Форматы/ виды пасты

Pasta shapes

Conchiglie liscie



N°160 - 15 mm



N°161 - 21 mm



N°162 - 28 mm



N°163 - 35 mm

Conchiglie rigate



N°170 - 15 mm



N°171 - 21 mm



N°172 - 28 mm



N°173 - 35 mm



N°180
73 mm

Gnocchetti sardi



N°190



N°191



N°195

Amori



N°200 - 7,8 mm

Gnocco



N°210 - 27 mm

Trecce



N°215 - 8,8 mm

Fusilli a 2 principi



N°230 - 7 mm



N°231 - 9,8 mm



N°232 - 12,6 mm

Casarecce



N°220 - 8,8 mm

Fusilli a 3 principi



N°239 - 6,5 mm



N°240 - 8,4 mm



N°241 - 10 mm



N°250
10,4 mm

N°251
10,4 mm

N°252
11,4 mm

Radiatori



N°260 - 17,5 mm



N°261 - 25 mm

Ruote



N°270
16,5 mm



N°271 - 25,4 mm

Pastine



N°278 - 1,7 mm



N°326 - 6,5 mm



N°282 - 3 mm



N°346 - 6 mm



N°283



N°284



N°285

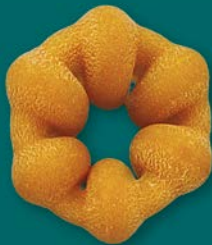


N°290 - 11 mm

I Rustici



N°400



N°366



N°368



N°397
30 mm



N°370



Fusillo Avellinese - Busiata

Formato speciale

Машины для производства raviолей

Ravioli machines

RN/80



Настольный станок для производства raviолей для ресторанов, гастрономии и небольших цехов. Производит raviоли с мясной, творожной, и другими типами начинки. Съёмные пресс-формы различной величины. Выход и количество готового продукта на конвейер регулируется в процессе работы. В наличии: 1 пресс-форма

Bench ravioli machine 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 are adjustable with the machine in function. Equipment: no. 1 mold.



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	420 x 420 x 760 mm
Вес <i>Weight</i>	25 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	25 kg/h
Ширина листа теста <i>Width sheet</i>	80 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	0,18 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

RN/TS



Автоматическая машина для производства raviолей различной формы и веса, выходящих по отдельности, как с мясной начинкой, так и с творожной. Различные форматы: круглый, квадратный, полу-луна, сердечко, конфетка, грибок, покроят разнообразные запросы рынка. Они представлены на отдельной странице.

В составе:

- две пары калибровочных валиков для регулировки толщины теста
- регулируемая подача начинки, необходимая для работы с мягкими начинками
- НЕКОММЕРЧЕСКИЕ сменные пресс-формы
- автоматическая блокировка в случае отсутствия начинки
- сбор излишков



Ravioli machine for the production of ravioli of different sizes and weight, detached, both stuffed with meat or 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*

Модель <i>Model</i>	RN/120-TS	RN/170-TS
Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	480 x 730 x 1930 mm	640 x 730 x 1930 mm
Вес <i>Weight</i>	135 kg	170 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	40 kg/h	90 kg/h
Ширина листа теста <i>Width sheet</i>	120 mm	170 mm
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,5 kW	0,5 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Машины для производства ravioli

Ravioli machines



Запатентованная автоматическая машина для производства ravioli, выходящих по отдельности с двойным листом теста, непрерывная винтовая поставка начинки, регулируемая в процессе работы. Не шумная и надёжная, снабжена пресс-формой на выбор и двумя пластмассовыми каркасами. По заказу другие формы ravioli.

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



RN/SC

Модель Model	RN/120-SC
Габаритные размеры Dimensions bpxh	520 x 730 x 1800 mm
Вес Weight	140 kg
Производительность в час Hourly output	60 kg/h
Ширина листа теста Width sheet	120 mm
Потребляемая мощность Consumption power	1 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Модель Model	RN/170-SC	RN/220-SC
Габаритные размеры Dimensions bpxh	690 x 730 x 1860 mm	720 x 730 x 1860 mm
Вес Weight	180 kg	210 kg
Производительность в час Hourly output	150 kg/h	200 kg/h
Ширина листа теста Width sheet	170 mm	220 mm
Потребляемая мощность Consumption power	1,7 kW	2 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Машина для производства ravioli, созданная для более

требовательных промышленных цехов по производству до 330 кг ravioli разных форматов по каталогу. Независимый блок раскатки теста, блок дозирования любого типа начинки, создание эксклюзивных форм продукта.

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.



RN/AL

Модель Model	RN/280-SA	RN/320-SA
Габаритные размеры Dimensions bpxh	1000 x 1800 x 1600 mm	1000 x 1800 x 1600 mm
Вес Weight	360 kg	360 kg
Производительность в час Hourly output	220 kg/h	300 kg/h
Вместительность воронки Hooper capacity	30 kg/h	30 kg/h
Ширина листа теста Width sheet	280 mm	320 mm
Потребляемая мощность Consumption power	1,5 kW	1,5 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Форматы равиолей

Ravioli shapes



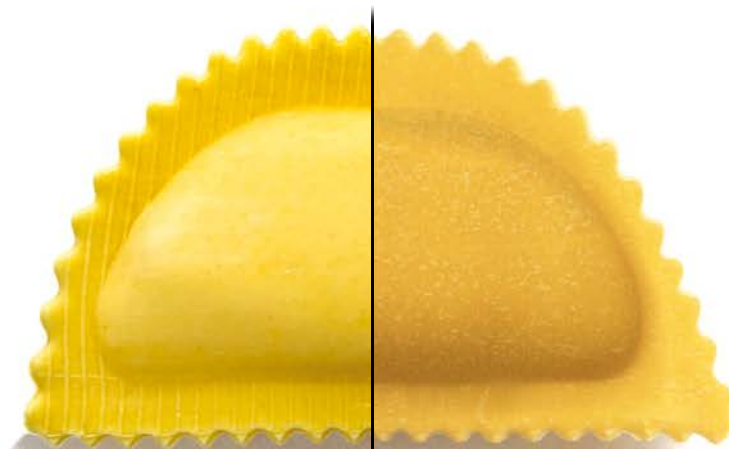
Cuore F - 22 gr.



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.



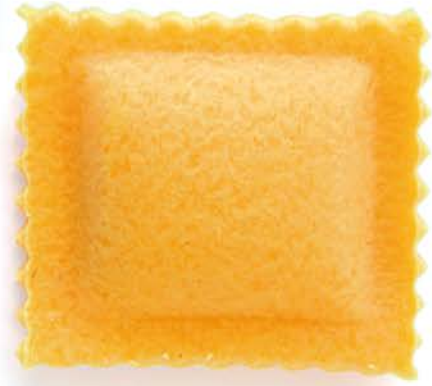
Q6 - 6 gr.



TR4 - 6 gr.



Cuore - 12 gr.



Q4 - 14 gr.



TR2 - 18 gr.



Q3 - 30 gr.

Машина для производства капеллетти и аньолотти (пельмени)

Forming machines for Cappelletti and Agnolotti

RC/2-N



Машина для производства капеллетти и аньолотти (пельмени) с 2 штамповками, для маленьких и средних цехов. Особенность агрегата в смене формата капеллетти — аньолотти в процессе работы. Доступны различные форматы при смене пресс-формы. Регулировка начинки и продвижения теста во время работы станка.



For dining and small Workshops, produces Cappelletto and Agnolotto stuffed with meat. Interchangeable with the possibility of applying other formats. Filling and feed of sheet of pasta adjustable, with the machine in function.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	600 x 700 x 1400 mm
Вес <i>Weight</i>	270 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	50 kg/h
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	132 mm
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	1,2 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



agnolotto



cappelletto

RC/4-N



Машина для производства капеллетти и аньолотти (пельмени) 4 штамповками для промышленных цехов по производству макаронных изделий. Особенность агрегата в смене формата капеллетти — аньолотти в процессе работы. Доступны различные форматы при смене пресс-формы. Регулировка начинки и продвижения теста во время работы станка. В комплекте устройство для срезания излишков.



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.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	860 x 860 x 1600 mm
Вес <i>Weight</i>	350 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	120 kg/h
Ширина листа теста <i>Width sheet</i>	262 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Машина для производства лазаньи и каннелони *Lasagna and Cannelloni Machine*

CN/2000



Запатентованный автомат для производства полуготового листового теста или 700 штук каннелони в час. Ширина листа теста на входе 280мм, регулируется количество начинки и длина каннелони. Электрическое питание.

"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.



Габаритные размеры <i>Dimensions bxxh</i>	650 x 1950 x 1950 mm
Вес <i>Weight</i>	320 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	700 pz
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	280 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	7 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Настольные автоматы для нарезки

Cutters machine

TC/1



Настольный автомат новой концепции домашней нарезки листов теста, 8 длинных нарезов.

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



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	370 x 370 x 660 mm
Вес <i>Weight</i>	30 kg
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,18 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TR/5-N



Настольный автомат для нарезки, 5 длинных нарезов: 1,25-2-4-6-12 мм
Возможность выбора нарезки.

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



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	710 x 260 x 520 mm
Вес <i>Weight</i>	35 kg
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	300 mm
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TLB/4



Настольный автомат для раскатки и нарезки 4-х длинных нарезок 2-4-6-12 мм.
Возможность выбора нарезки

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

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	550 x 550 x 450 mm
Вес <i>Weight</i>	47 kg
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	200 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	0,4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

TRM/5-N



Настольный автомат для раскатки 5 длинных нарезок 1,25-2-4-6-12 мм и автомат для нарезки трёх размеров квадратиков.
Матрица под заказ.

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.



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	460 x 450 x 550 mm
Вес <i>Weight</i>	68 kg
Длинная стандартная нарезка <i>Standard cuts</i>	1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 mm
Квадратная стандартная нарезка <i>Standard short cuts</i>	4 - 6 - 12 mm
Ширина листа теста <i>Width sheet</i>	300 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	0,4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Машина для производства блинов

Crêpes machine

CR/200



Машина для производства круглых или квадратных блинов, для маленьких и больших цехов. Полностью автоматизированная, производит до 400 штук в час (круглые диам. 180 мм)



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.



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	510 x (260+520) Лента конвейера/belt x 370
Вес <i>Weight</i>	35 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	400 pz
Ширина квадратных блинов <i>Width crêpes square</i>	180 mm
Диаметр круглых блинов <i>Diameter crêpes round</i>	180 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	2,6 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ

Мини Пастеризатор

Compact Pasteurizer

Мини Пастеризатор для небольших кустарных цехов, для пастеризации свежей пасты с начинкой (равиоли, капеллетти, аньолотти) от 30 секунд до 3 минут нахождения в паровой камере. Газовое или электрическое питание. Ёмкость из нержавеющей стали для сбора продукции. Регулируемые температура и скорость конвейера.

Питание: GPL - Метан - Электричество

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.



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1500 x 800 x 1570 mm
Вес <i>Weight</i>	150 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	30 kg
Тепловая мощность <i>Power</i>	15 kW (газовое питание - with gas functioning)
Тепловая мощность <i>Power</i>	9 kW (электрическое питание - electric functioning)
Электрическая мощность <i>Consumption power</i>	1,7 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ

PS/150

Машина для производства клёцок

Gnocchi Machines

GN/3-N



Машина для производства клёцок с тремя отверстиями, гладкие или рифлённые клёцки. Беспрерывная подача, автоматическая посыпка, регулируемая рычагом величина и прорезь продукта в процессе работы. Станок работает с картофельным или полуготовым тестом.

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

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	400 x 650 x 1300 mm
Вес <i>Weight</i>	88 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	75 kg/h
Потребляемая мощность <i>Consumption Power</i>	0,4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



GN/6-N



Машина для производства клёцок с шестью отверстиями для больших производств. Гладкий или рифлённый валик на выбор, беспрерывная подача, регулируемая рычагом величина и прорезь продукта. Автоматическая посыпка и автоматический возврат.

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.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	600 x 700 x 1500 mm
Вес <i>Weight</i>	200 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	150 kg/h
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	1,6 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Аппарат для замеса и варки клёцок Gnocchi Mixers Cookers

Этот станок предназначен для замеса и варки теста для клёцок, может быть использован также для приготовления кремов. Вместительность 25 литров. В состав входит:

- съёмная кастрюля из алюминия, что позволяет равномерную и однородную варку, без пригорания теста;
- съёмная катушка спирального вращения;
- газовая горелка GPL или метан

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.*



IG/25-N

Габаритные размеры <i>Dimensions bxpqh</i>	500 x 700 x 1180 mm
Вес <i>Weight</i>	95 kg
Вместительность теста <i>Mixer capacity</i>	25 kg
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,4 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Электрические «самоварки», незаменимые в пищевой промышленности, необходимы для приготовления и варки различных типов продуктов: крема, варенья, теста для пончиков, теста для клёцок, бешамели, поленты, мясных соусов, грибных соусов, ризотто, и т.д.

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 sauce with meat, mushrooms, vegetables to "risotto", etc.



IG/2V

Модель <i>Model</i>	IG/40-2V	IG/80-2V
Габаритные размеры <i>Dimensions bxpqh</i>	1150 x 800 x 1680 mm	1350 x 1050 x 2000 mm
Вес <i>Weight</i>	340 kg	530 kg
Вместительность замеса <i>Mixer capacity</i>	40 kg/h - 60 lt	80 kg/h - 120 lt
Потребляемая Мощность <i>Consumption Power</i>	8,6 kW	20 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Машины для производства орекьетте и типичных региональных видов пасты

Forming machines for orecchiette and typical shapes of Pasta

OR/16-N



OR/8-N



CV/4-N



Запатентованный автомат для производства Орекьетте, Кавателли, Фузалли, Капунти, Трофие, и многих других форматов пасты региона Апулии. Благодаря специальной алиментации и простой регулировке можно получить очень похожую на сделанную вручную форму пасты желаемого размера.

"PATENTED" automatic machine 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.

Модель Model	CV/4-N	CV/16-N	OR/4-N	OR/8-N	OR/16-N
Габаритные размеры Dimensions bxpх mm	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
Вес Weight	180 kg	400 kg	270 kg	320 kg	500 kg
Производительность в час Hourly output	35 kg/h	180 kg/h	40 kg	80 kg	180-200 kg
Потребляемая Мощность Consumption Power	1,3 kW	7,2 kW	1,9 kW	4 kW	7,5 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F+N 50/60 HZ		230/400V-3F+N 50/60 HZ		
Форматы Shapes	Типичные региональные - Regional typicals Орекьетте и типичные региональные - Orecchiette and regional typicals				



Cavatello di Puglia



Capunto



Fusillo Calabrese



Trofie



Orecchiette



Strascinato



Fogliette d'Ulivo



Maccheroncini



Strozzapreti

Автоматы для нарезки Automatic cutter Machines

TL/170



Автомат для нарезки пасты с раскаткой теста шириной 170 мм. Регулируемая толщина, изменяемая длина нарезки, заменяемый блок с тремя резаками.

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



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	460 x 620 x 1430 mm
Вес <i>Weight</i>	130 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	80 kg/h
Стандартные нарезки <i>Standard cuts</i>	2 - 4 - 6 - 12
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	170 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption Power</i>	0,8 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

STA



Полностью автоматизированный станок для укладки и нарезки листов теста. Предназначена для средних и больших цехов по производству макаронных изделий, любых типов тальятелле, тальйолини, спагетти алла китарра, паппарделле, листов теста для лазаньи и каннеллони.

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

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ УКЛАДЧИК
ФОРМОВОЙ НАРЕЗКИ
SPECIAL WITH STACKER
THRESHOLD**

Модель <i>Model</i>	STA/280	STA/400	SI/280	SI/400
Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1000x1400x1400 mm	1000x1400x1400 mm	810x1300x1330 mm	930x1300x1330 mm
Вес <i>Weight</i>	230 kg	310 kg	270 kg	290 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	300 kg/h	350 kg/h	80 kg/h	100 kg/h
Стандартные нарезки <i>Standard cuts</i>	<i>a richiesta</i> - on request	<i>a richiesta</i> - on request	<i>a richiesta</i> - on request	<i>a richiesta</i> - on request
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	280 mm	400 mm	280 mm	400 mm
Потребляемая мощность <i>Cons. power</i>	2,2 kW	2,2 kW	2,1 kW	2,1 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Автомат для раскатки теста Automatic sheeters for pasta

Раскатка с двумя ёмкостями для небольших цехов по производству макаронных изделий. Производит тесто высокого качества для подачи в станки по производству raviолей, капеллетти, аньолотти, каннеллони. Ёмкости тестомесы независимы, необходимы для небольших замесов, а также для создания непрерывного процесса работы. Возможны машины с одной ёмкостью.

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



CA/170-IM

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	900 x 1100 x 1500 (1800) mm
Вес <i>Weight</i>	350 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	60-80 kg/h
Вместительность теста <i>Kneaders Capacity</i>	20 kg (всего-totals)
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	170 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	2,3 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ



Автоматическая машина для раскатки теста пригодна для использования в средних и больших цехах по производству макаронных изделий для непрерывной подачи листового теста в машины по производству длинной пасты, а также лазаньи, каннеллони, капеллетти, тортеллини, аньолотти и raviоли. Возможность выбора машины с одной или двумя ёмкостями, ширина листа теста до 600мм.

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



CA

Модель <i>Model</i>	CA/280-N	CA/400-N	CA/280-N-IM	CA/400-N-IM
Габаритные размеры <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
Вес <i>Weight</i>	550 kg	700 kg	700 kg	850 kg
Производительность в час <i>Hourly output</i>	80-210 kg/h	120-300 kg/h	80-210 kg	120-300 kg
Вместительность теста <i>Kneaders capacity</i>	38 kg	45 kg	38 kg	45 kg
Ширина листа теста <i>Sheet width</i>	280 mm	400 mm	280 mm	400 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	5,5 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

SC



Запатентованная машина автомат для производства листов теста в полоску из трёх цветов. 3 воронки с автономным источником питания. Производит листы теста толщиной в 2 мм для использования в производстве равиоли, фарфалле, капеллетти, агнолотти или тальятелле.



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

Модель Model	SC/200	SC/300
Габаритные размеры Dimensions bpxh	800x2400x2150 mm	900x2400x2150 mm
Вес Weight	350 kg	500 kg
Производительность в час Hourly output	80 kg	110 kg
Ширина листа теста Sheet width	200 mm	300 mm
Потребляемая мощность Consumption Power	3 kW	4 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

IM/50

Замеситель свежего теста, пригодный для подачи теста в машины по производству ореккьетте и типичной региональной пасты Апулии. В наличии также 3-х ёмкостные замесители для сочетания с машинами для цветного теста. Съёмные оси замеса для лёгкой очистки.



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

Габаритные размеры Dimensions bpxh	1200x600x1000 mm
Вес Weight	170 kg
Производительность в час Hourly output	50 kg/h
Потребляемая мощность Consumption power	2,2 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F 50/60 HZ



MF



Автоматическая машина для производства свежей пасты формата «Бабочка» различных размеров с автономными источниками питания, управляемые инвертором. Образование формы, нарезка и выброс продукта происходит при контакте с антипригарным покрытием. Автономная лента возврата излишков.

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.



Модель Model	MF/3-200	MF/5-300
Габаритные размеры Dimensions bpxh	800x900x1600 mm	900x900x1600 mm
Вес Weight	230 kg	260 kg
Производительность в час Hourly output	80 kg	120 kg
Ширина листа теста Sheet width	200 mm	300 mm
Потребляемая мощность Consumption Power	1,5 kW	1,5 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Автоматический конвейер для производства раскатанной свежей пасты, формат тальятелле. Производительность 300 кг/час

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

Особенный автоматизированный конвейер для производства Ореккьетте и других типичных форматов пасты региона Апулии, пастеризованных и упакованных в модифицированной атмосфере. Производительность 400 кг/час

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



Автоматизированный конвейер для производства свежей пасты без глютена типичных форматов Апулии, пастеризованных и упакованных в модифицированной атмосфере со сроком годности до 60 дней. Производительность 150 кг/час

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.



Машина выполнена полностью из нержавеющей стали, для тепловой обработки свежей пасты и пасты с начинкой (Пастеризация) системой нагрева встроенного в машину бойлера и теплообменника, погружённого в воду. Данная система исключает потери тепла в окружающую среду и максимально уменьшает потребление энергии, увеличивая продуктивность до 90/92%. Покрытие зоны пастеризации легко снимается, что позволяет Санацию (промывку) ёмкости производства пара и ленты конвейера. Питание: Газ — Метан — Пар.

Основные характеристики:

- Зона производства пара и покрытие сделано из панелей нержавеющей стали для максимальной теплоизоляции;
- Лента конвейера из сетчатой нержавеющей стали, движимый боковыми цепями, скользящими по направляющим из нержавеющей стали;
- Скорость ленты регулируется по времени пребывания в паровой камере от 0,5 до 3,5 мин;
- вытяжка влажности с регулируруемыми задвижками;
- система возврата конденсата, чтобы удалить неприятные утечки жидкости на пол;
- зона тепловой сушки с центробежными вентиляторами с фильтром;
- Температура в камере пастеризации 100°C, регулируемая;
- Температура внутри продукта 70-90°C регулируемая (в зависимости от продукта);

Принимаемые решения покроют персональные потребности: объём производства, длина паровой камеры и ширина ленты конвейера.

*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>Model</i>	PS/270-G	PS/400-G	PS/600-G	PS/600-V
Габаритные размеры <i>Dimensions bxp x h</i>	2700 x 1400 x 1200	4000 x 1400 x 1600	6000 x 1600 x 1600	6000 x 1600 x 1600
Вес <i>Weight</i>	200 kg	500 kg	650 kg	600 kg
Продуктивность в час <i>Hourly output</i>	60 kg/h	100 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
Тепловая мощность <i>Thermic power</i>	30 kW	34 kW	50 kW	60 kW
Мощность <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
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

Вибрационная машина (Трабатто)

Pre-dryings



Предназначена для предварительной сушки свежей пастеризованной пасты с начинкой или клёцок. Вибрация, вентиляция и подогрев позволяют предотвратить слипание продукта, сохранить изначальную форму и подсушить поверхность, чтобы облегчить упаковку, удалив процент влажности для продления сохранности.

Suitable for pre-drying of fresh, stuffed, pasteurized. The movement, ventilation and heating allow the separation of the product, preserve the original shape and dry surface, so packaging to easily, eliminating a percentage of humidity' and prolong conservation.

ТВ

Модель <i>Model</i>	ТВ/100	ТВ/200	ТВ/300
Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	2600 x 800 x 1500 mm	2900 x 1000 x 1600 mm	3400 x 1000 x 1650 mm
Вес <i>Weight</i>	280 kg	320 kg	730 kg
Продуктивность в час <i>Hourly output</i>	100 kg/h	200 kg/h	300 kg/h
Размер внутренней структуры <i>Width of looms</i>	420 mm	600 mm	600 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption Power</i>	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Стерилизатор

Sterilizer



Однокамерный стерилизатор (20 лотков) спроектирован и реализован для термической обработки пищевых продуктов, упакованных в пакеты или лоточки. Каркас сделан из панелей нержавеющей стали AISI 304, обработанных при высокой температуре для лучшей термоизоляции. Подогрев электрическими нагревателями. Контроль температуры и производственного цикла стерилизации централизованы на пульте управления машины.

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.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1360 x 830 x 2400 mm
Вес <i>Weight</i>	310 kg
Продуктивность в час <i>Hourly output</i>	60 kg/h max
Размер внутренней структуры <i>Chassis dimensions</i>	850x600x70 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	8 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

ST/20



Агрегат для сушки любых видов пасты (короткой, длинной, с начинкой, пастеризованной) до возможной упаковки.

Оптимизация процесса сушки позволяет на протяжении многих лет гарантировать абсолютное качество производства макаронных изделий. Производительность цикла сушки до 400 кг. В составе:

- панели толщиной 60 мм из оцинкованной листовой стали с пластиковым гипоаллергенным покрытием (FOOD APPROVED); внешние стены заполнены пенополиуретаном, который обеспечивает более высокую термо и звукоизоляцию и большую прочность всей конструкции
- электронная панель управления оснащена гигрометром и термостатом для автоматического регулирования значений влажности, температуры и вентиляции. Работает в заданном автоматическом режиме.
- автоматические эжекторы влажности
- сбалансированные лопасти вентилятора с низким уровнем шума, термостойкие, с большой способностью прогона воздуха, оборудованы для циклической прерывистости и обратной скорости; нагрев воздуха происходит про помощи электрических резисторов или батарей теплообменников на горячей воде.
- тележки установлены на роликовые колёсики для удобства перемещения, в комплекте 25 лотков из ели или бука, с пищевой термостойкой полиэфирной сеткой.

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

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



Модель Model	VR/25	VR/50	VR/100
Габаритные размеры Dimensions bpxh	1700 x 750 x 2400 mm	1700 x 1400 x 2400 mm	1700 x 2600 x 2400 mm
Вес Weight	280 kg	410 kg	730 kg
Лотков Looms	n. 25 - 600 x 1200 mm	n. 50 - 600 x 1200 mm	n. 100 - 600 x 1200 mm
Производительность цикла сушки Drying cycle capacity	75 kg	150 kg	300 kg
Потребляемая мощность Consumption Power	5 kW	8,6 kW	17 kW
Напряжение Voltage	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ



Необходима для сушки свежей пасты и пасты с начинкой после пастеризации до процесса упаковки.

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



Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	1520 x 840 x 2080 mm
Вес <i>Weight</i>	170 kg
Ширина лотков <i>Width of looms</i>	24 - 700x450x55
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	5 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

Инструмент для точного измерения содержания влаги наиболее распространенных типов зерновых без использования таблицы конвертации. В настоящее время этот карманный инструмент измерения влажности пользуется огромным спросом. Очень быстрый: за 2 секунды даёт точное количество влажности на жидко-кристаллическом дисплее.

Instrument for the accurate measurement of moisture 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.



Для небольших цехов по производству макаронных изделий, эта четырёх-лотковая сушилка позволяет удалить поверхностную влажность свежей пасты.

For small pasta, this pre-dryer with 4 drawers will remove surface moisture of fresh pasta.

Габаритные размеры <i>Dimensions bpxh</i>	840 x 400 x 900 mm
Вес <i>Weight</i>	60 kg
Продуктивность в час <i>Hourly output</i>	10 kg/h
Мощность <i>Power</i>	0,03 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ

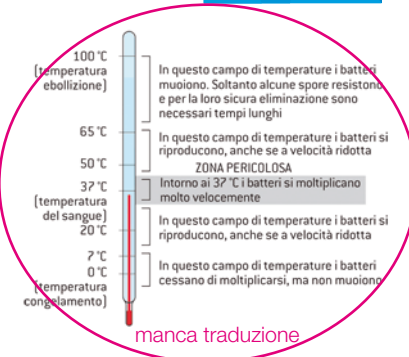
Охладитель (Чиллер) Blast Chillers



Охладитель (Чиллер) простой в использовании, практичный везде. Выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 304 18/10. Автоматическая и ручная разморозка горячим газом. Электронный контроль с функциями HACCP и запоминания программ, охлаждение жёсткое и мягкое. Упрощённый доступ к блоку вентиляции для тщательной чистки.



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.



Модель Model	K5	K10	K15
Габаритные размеры Dimensions bpxh	820 x 700 x 900 mm	820 x 800 x 1750 mm	820 x 800 x 1950 mm
Разморозка Defrosting	Gas caldo / Hot gas	Gas caldo / Hot gas	Gas caldo / Hot gas
Вес Weight	105 kg	200 kg	220 kg
Ширина лотков Width of looms	5 - 600x400	10 - 600x400	15 - 600x400
Газ Gas	R404a	R404a	R404a
Потребляемая мощность Consumption Power	1,5 kW	2,68 kW	3,3 kW
Напряжение Voltage	230V-1F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Сборные холодильные шкафы Composed unit cold rooms



Быстрые и простые в сборке, для полезной и рациональной площади в соответствии с нормативами гигиены и окружающей среды.

- внешнее покрытие из панелей белого цинкопластика
- толщина изоляции 60-70-100 мм
- внутренний пол из панелей серого цинкопластика с нескользящим эффектом
- внутренние углы закруглены на стыках между стенами, полом и потолком
- экологический пенополиуретан



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



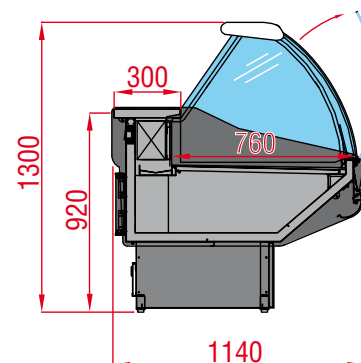
Холодильные шкафы PAMA это агрегаты, которые позволяют значительно уменьшить расход энергии, при этом гарантируя более тщательный контроль за хранением продуктов. Гарантируют идеальную сохранность готовых продуктов или сырья, свежей пасты, гастрономии, кондитерских изделий и мороженого. Морозильный моноблок с внешним испарением позволяет полностью использовать внутреннюю ёмкость, увеличивая возможность загрузки. В наличии модели различной вместительности (700-1400-2300 литров), с плюсовой и минусовой температурой, или в комбинированной версии с двумя независимыми отсеками для рациональной организации рабочего места.



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.

Модель <i>Model</i>	SM7	SM14
Габаритные размеры <i>Dimensions bxpх</i>	720x800x2120 mm	1440x800x2120 mm
Вместительность <i>Capacity</i>	700 lt	1400 lt
Вес <i>Weight</i>	130 kg	190 kg
Температура <i>Temperature</i>	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Мощность <i>Power</i>	375 kW	415 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

Холодильные витрины Display refrigerators



Экологические, надёжные, гигиенические, полностью персонализируемые. Пригодные для любых торговых площадей. Идеальны для демонстрации свежих продуктов питания, как колбасы, молочные изделия, свежих макаронных изделий и продуктов гастрономии.

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.

Модель <i>Model</i>	200	250	300	350
Длина <i>Lenght with side and walls</i>	2020 mm	2500 mm	2980 mm	3700 mm
Минимальная температура <i>Min. working temp.</i>	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°	+3 / +5°
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ	230V-1F 50/60 HZ

Камеры вакуумной упаковки Chamber vacuum packaging machines



В широкой гамме выбора камер вакуумных упаковок можно найти машины необходимые для: небольших цехов, гастрономии, небольших продуктовых магазинов, супермаркетов. Среди аксессуаров всё необходимое для сохранения органолептических свойств пищевых продуктов, что значительно сокращает отходы и порчу.

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.



Вакуумные термоупаковщики Thermo-sealing vacuum machines



Передвижной вакуумный термоупаковщик с автоматическим стартом на сжатом воздухе (макс. высота лотка 100 мм, макс. ширина катушки 340 мм, насос 20 м³/h), с 3 объём-редукторами. Универсальный.

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)

Модель <i>Model</i>	UNICA 20
Габаритные размеры <i>Dimensions bxpqh</i>	450 x 800 x 1290 mm
Вес <i>Weight</i>	125 kg
Насос <i>Vacuum pump</i>	20 (m ³ /h)
Катушка <i>Roll</i>	340 mm
Макс. высота лотка <i>Max height of the cup</i>	100 mm
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	2,2 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ



Кухонные плиты и печи *Ovens and cookers*



Печь, используемая на 100% своих возможностей, комбинируя автоматическое, ручное приготовление, а также персональные программы шеф повара, как никакая другая обычная печь. Все функции в наличии в одной печи.

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.



Выбор из 26 газовых моделей фронтальных размеров 450, 900, 1300, 1800 мм. Модели с газовой или электрической духовкой, встроенные. Внешнее покрытие и Рабочая поверхность с закруглёнными углами из нержавеющей стали. Чугунные решётки со специальным блестящим покрытием. Горелки с двойной короной с 3 разными мощностями (3,5 — 5,5 — 8,5 кВт), чугунные комфорки, накрытые крышками из латуни для стабилизации вертикального пламени.

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.

Оборудование из нержавеющей стали *Steel furniture*



Широкий ассортимент элементов оборудования, включающий Столы — Шкафы — Раковины — Этажерки — Полки — Настенные и Центральные вытяжки — Передвижные контейнеры для пищевых продуктов и прочные полки для ресторанов, оборудование выполнено из нержавеющей стали AISI 304. Рабочие столы шириной 600 или 700 мм для оптимизации пространств с возможностью персональной расстановки, отличная организация работы, максимальная гигиена и долговечность.

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.

Мясорубка в сочетании с тёркой

Combined meat mincer and grater



Прочный корпус с бункером из нержавеющей стали - съёмный блок измельчения из нержавеющей стали - диаметр мясоприёмника 52 мм - редуктор мясорубки со сцеплением в масляной ванне - пластина из нержавеющей стали (отверстия 6 мм) и самозатачивающийся нож из нержавеющей стали. Характеристика терки: входное отверстие из отлитого под давлением алюминия — тёрочный валик из нержавеющей стали – нижняя защитная решетка — микровыключатель на рычаге тёрки

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.

Модель <i>Model</i>	12TG	22TG
Вес <i>Weight</i>	30 kg	48 kg
Потребляемая мощность <i>Power consumption</i>	0,75 kW (1HP)	1,1 kW (1,5 HP)
Напряжение <i>Voltage</i>	230/400V-3F 50/60 HZ	230/400V-3F 50/60 HZ

Овощерезка (куттер)

Cutter



- Прочный корпус из нержавеющей стали AISI 430.
- Двигатель и чаша расположены рядом, что позволяет изолировать тепло от обрабатываемого продукта (кроме напольной модели C15).
- Чаши из нержавеющей стали с термическим днищем и ручками.
- Безопасность гарантируется системой двух микровыключателей на крышке.
- Крышка из прозрачного стеклзаменителя (Lexan), что позволяет отличную видимость во время работы.
- Дополнительное отверстие на крышке, для добавления ингредиентов.
- В наличии: лопатка и пластина для заточки лезвий

- *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.*

Модель <i>Model</i>	C9VV
Габаритные размеры <i>Dimensions bxpхh</i>	470 x 330 x 400 mm
Вес <i>Weight</i>	25 kg
Вместительность чаши <i>Bowl capacity</i>	9,4 lt
Потребляемая мощность <i>Consumption power</i>	0,7 kW
Напряжение <i>Voltage</i>	230V-1F 50/60 HZ



Настольный спиральный тестомес

Planetary mixers



- Прочная структура из стали с порошковым покрытием
- Защита чаши металлической нитью
- Легко снимаемая чаша из нержавеющей стали 304
- Предохранительное устройство при открывании чаши
- 3 рабочие насадки, легко заменяемые
- Лопатка и крючок из алюминиевого сплава
- Венчик из алюминия и стали
- Трёхскоростной механический переключатель
- Система снижения с шестернями из нержавеющей стали
- Мотор с вентиляцией

- 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

Хочешь открыть макаронный цех или гастрономию? *Do you want to open a pasta factory or a gastronomy?*



Бесплатные семинары о профессиональном использовании:

МАШИН ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАСТЫ ОХЛАДИТЕЛЕЙ (ЧИЛЛЕР) ПАРОКОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Мы будем говорить о:

- Замесах, начинках и использовании станков для свежей пасты, биологической пасты и пасты без глютена.
- Пароконвекционной печи, как высокотехническом центре паровой готовки для гастрономии, ресторанов и макаронных цехов.
- Аппарате понижения температуры и его использовании в ресторанах, гастрономии, кустарных и промышленных макаронных цехах и фабриках.
- Термообработке пасты во время процессов Пастеризации, Высушивания и Стерилизации.
- Вакуумной упаковке свежей пасты в сжатом воздухе при помощи термоупаковщика для пакетов и лотков, линиях автоматической упаковки.
- Разработках и содействии в поисках индивидуальных решений с участием техников специалистов для производства различных форматов свежей пасты и автоматизированных производственных линий.

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.*



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. 2015



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