

PAMA PARS MACCHINE S.R.L.
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA

Presse per Pasta

Pressa per Pasta P/10



Idonea per piccoli laboratori artigianali e ristoranti, è in grado di impastare e produrre pasta sfoglia larghezza 20 centimetri con spessore regolabile, e cambiando le trafile spaghetti, rigatoni, fusilli e molti. Dotata di sistema di raffreddamento sulla testata e gruppo di taglio per paste corte. L'albero d'impasto è estraibile per una rapida pulizia. Capacità d'impasto kg. 8, produzione oraria kg. 10.

Costruzione in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F
Potenza kW: 1 Prod/h kg: 10 c.
Dimensioni mm: 550 X 650 X 700 H
Peso Kg: 80 c.
Capacità impasto Kg: 8 totali (semola e liquidi)

Pressa per Pasta P/30

Adatta per laboratori di pasta fresca impasta e produce pasta sfoglia (28 centimetri) per alimentare macchine per ravioli e cappelletti, nonché spaghetti, rigatoni, fusilli con il cambio delle trafile. E' dotata di sistema di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio per paste corte, asciugatoio retraibile. Come optional possiamo applicare un bobinatore per alimentare macchine per ravioli e cappelletti. Costruzione in acciaio inox. Albero d'impasto estraibile per una perfetta pulizia. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F+N Potenza kW: 2 Prod/h kg: 30 c.
Larghezza sfoglia standard mm: 200-280 Dimensioni mm: 800 X 800 X 1360 H
Peso Kg: 200 c. Cap. impasto Kg: 20 tot. (semola e liquidi)

Pressa per Pasta P/60

Particolarmente adatta per i laboratori di pasta fresca, la P/60 è una pressa per pasta a doppia vasca con rovesciamento automatico. Impasta e produce pasta sfoglia fino a 40 centimetri di larghezza per alimentare macchine per ravioli e cappelletti, nonché produrre altri formati con il cambio di trafile. E' dotata di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio, essiccatoio a due telai. Come optional possiamo applicare un bobinatore per alimentare macchine per ravioli e cappelletti. Costruzione in acciaio inox, alberi d'impasto estraibili e vasche con bordi curvi per una perfetta pulizia. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F+N
Potenza kW: 2,5
Prod/h kg: 60 c.
Larghezza sfoglia mm: 280
Peso Kg: 260 c.
Dimensioni mm: 920 X 920 X 1780 H
Capacità impasto Kg: 20 totali (semola e liquidi)

Pressa per Pasta PA/100

Pressa per pasta per media alta produzione, destinata sia ad alimentare macchine per ravioli e cappelletti, che di produrre formati di pasta speciale, come fusilli, gnocchi sardi, ecc. Può essere messa in linea con macchine per cannelloni e tagliatelle poiché è dotata di inverter per la regolazione della velocità di uscita del prodotto. E' dotata di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio per paste corte, essiccatoio di raccolta prodotto. Rovesciamento automatico della vasca di alimentazione. Alberi d'impasto estraibili, vasche d'impasto e di alimentazione della capacità di 35 kg con bordi arrotondati per una perfetta pulizia. Costruzione in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F+N
Potenza kW: 2,5 Prod/h kg: 100 c.
Larghezza sfoglia mm: 280 o 400 Peso Kg: 460 c.
Dimensioni mm: 1100 X 950 X 1750 H
Capacità impasto Kg: 33 totali (semola e liquidi)

Ravioli e Cappelletti

Macchina per Ravioli RN/120-TS



Raviolatrice con prodotto staccato a doppia sfoglia, ripieno a torchio discontinuo e regolabile, è in grado di produrre ravioli non solo con ripieni di carne e ricotta-spinaci, ma anche con funghi, salmone e carciofi. La macchina è a stampi intercambiabili con uscita del prodotto a nastro ed una produzione oraria di kg. 40. Costruzione in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Alim. volt: 230/400-3F
Potenza kW: 0,5 Prod/h kg: 40 c.
Larghezza sfoglia mm: 120
Dim. mm: 480 x 730 x 1940 h
Peso Kg: 135 c.



Macchina per Cappelletti RC/2-N

Macchina per cappelletti (circa 100 battute al minuto) dotata di stampo brevettato, consente di passare dalla forma agnolotto a mezza luna a quella cappelletto con il solo spostamento di una leva. La macchina, a stampi intercambiabili, è costruita in acciaio inox ed è di uso semplice e di facilissima pulizia. Il ripieno è regolabile con macchina in movimento. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F
Potenza kW: 1,2 Prod/h kg: 50 c.
Larghezza sfoglia mm: 132
Dim. mm: 600 X 700 X 1400 H Peso Kg: 270 c.



Macchina per Ravioli RN/120-SC

Raviolatrice brevettata per la produzione di ravioli di forma quadra, tonda, triangolare, mezza luna, cuore, pesce, caramella e fungo. Produce ravioli con ripieno di carne, ricotta-spinaci, funghi, carciofi e salmone. Il ripieno può essere aggiunto in continuo consentendo una reale produzione di 60 kg/h. Estremamente silenziosa consente di dosare perfettamente il ripieno tramite inverter. Uno speciale sistema consente ai rifili di pasta di essere recuperati. Costruzione in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F Potenza kW: 1
Prod/h kg: 60 c. Larghezza sfoglia mm: 120
Dimensioni mm: 520 X 730 X 1770 H Peso Kg: 140 c.



Macchina per Cappelletti RC/4-N

Macchina per produzioni industriali (400 battute al minuto). Dotata di stampo brevettato, consente di passare da agnolotto a cappelletto con il solo spostamento di una leva. La macchina è a stampi intercambiabili. Dotata di taglia sfridi. Abbinabile in linea con macchine per il trattamento termico. La velocità della sfoglia e la quantità di ripieno sono regolabili da inverter. Costruzione in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F Potenza kW: 2,6
Prod/h kg: 100 c. Larghezza sfoglia mm: 262
Dim. mm: 860 X 860 X 1585 H Peso Kg: 350 c.

Taglierina Taglio Casarecco TC/1

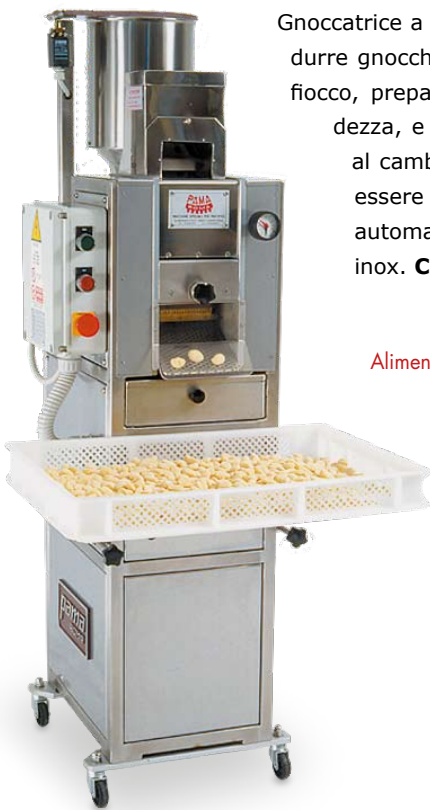


Taglierina per la produzione di tagliatelle come quelle fatte a mano. Adatta per il servizio al banco, per ristoranti, alberghi, agroturismi, laboratori di pasta che intendono aggiungere valore al proprio prodotto. La macchina taglia 8 diversi formati di tagliatelle da 0,5 a 14 millimetri. Macchina semplice e sicura, è costruita in acciaio inox e materiali idonei al contatto. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F
Potenza kW: 0,16 Peso Kg: 30 c.
Dim. mm: 370 X 370 X 660 H



Macchina per Gnocchi a tre fori GN/3-N



Gnoccatrice a tre fori di nuova concezione, è in grado di produrre gnocchi con impasto a caldo ed a freddo con patata, fiocco, preparati. E' possibile avere gnocchi di varia grandezza, e di diametro molto piccolo tipo "cicche", grazie al cambio di speciali mascherine. Gli gnocchi possono essere lisci o ad incavatura regolabile. Spolveratore automatico facile nella pulizia e totalmente in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F Potenza kW: 0,4
Prod/h kg: 75 c. Dim. mm: 400 X 650 X 1300 H
Peso Kg: 88 c.



Laminatoio/Taglierina da banco LT/200-N



Macchina da banco, è in grado di laminare pasta sfoglia allo spessore desiderato, nonché di tagliare la sfoglia in tagliatelle di cinque diversi formati: capellini, chitarra, roccoli, tagliatelle, pappardelle. Rulli taglierina in acciaio inox. Rulli di calibrazione in acciaio inox puntinati per pasta ruvida (optional). **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F Potenza kW: 0,4 Prod/h kg: 50 c.
Tagli standard mm: 1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 Larghezza sfoglia mm: 200
Dimensioni mm: 550 X 650 X 700 H Peso Kg: 87 c.

Macchina per Orecchiette



Macchina automatica per la produzione di orecchiette, cavatelli, fusilli, capunti, trofie e molti altri formati tipici pugliesi. Dotata di speciale alimentazione, riesce ad ottenere una orecchietta simile a quella fatta a mano. Tutti i formati sono ottenibili per forma e dimensione con estrema facilità grazie ad un invertor regolabile. Macchina brevettata interamente costruita in acciaio inox e materiale idoneo. **Conforme alle normative CE.**



Modello	CV/4-N cavatelli	OR/4-N orecchiette cavatelli	OR/8-N orecchiette cavatelli	OR/16-N orecchiette cavatelli
Larghezza	mm 850	mm 880	mm 880	mm 1450
Profondità	mm 1.460	mm 1.670	mm 1.670	mm 1300
Altezza	mm 1.910	mm 1.910	mm 2.000	mm 2350
Potenza installata	kW. 1,3	kW. 1,9	kW. 4,0	kW. 5,5
Produzione oraria	Kg. 35	Kg. 30	Kg. 60	Kg. 160
Peso	Kg. 180	Kg. 250	Kg. 320	Kg. 500

Macchina per Crêpes CR/200



Di facile utilizzo e di piccole dimensioni questa macchina consente da una pastella di latte, farina e uova di produrre crêpes in forma rotonda o quadra da 18 centimetri. Il rullo formatore, facilmente sostituibile, è in fusione con all'interno una resistenza elettrica che consente un minor consumo grazie al controllo digitale della temperatura. La macchina consente di ottenere anche sfoglie di crêpes quadrate della lunghezza desiderata.

Conforme alle normative CE.

Alimentazione Volt: 230 monofase Prod/h n° pezzi: 400 c. Peso Kg: 35 c.
Larghezza crêpes formato quadro mm: 180 Diametro crêpes formato tondo mm: 180
Dimensioni mm: 510 X 260 X 520 (nastro trasportatore)

Essiccatoio statico



Essiccatoi statici per pasta alimentare adatti sia per ventilare leggermente la pasta fresca destinata alla vendita al dettaglio, che per essiccare completamente pasta con o senza uovo. Dotati di carrelli con telai in legno 600 x 1200 mm con rete in poliestere, controllo elettronico della temperatura e dell'umidità, regolazione elettronica dei tempi di ventilazione e riposo, coibentazione della struttura con schiuma poliuretanica ad alta temperatura. Il riscaldamento dell'aria può avvenire con resistenze elettriche o con scambiatori di calore ad acqua calda. **Conforme alle normative CE.**

Modello	VR/24	VR/25	VR/50	VR/100
Dim. L x p x h	1520 x 840 x 2080	1700 x 735 x 2400	1700 x 1400 x 2400	1700 x 2600 x 2400
Peso Kg.	170	200	300	500
Carrelli n.		1	2	4
Telai	24	25	50	100
Dim. telai	700x450	600x1200	600x1200	600x1200

Macchina per Cannelloni e Lasagne CN/2000



Unica nel suo genere, consente in soli 2 metri di produrre sfoglia e cannelloni precotti come quelli fatti a mano. Produce 700 pezzi l'ora (lunghezza 11 centimetri). La macchina, con alimentazione elettrica esegue in successione: laminazione (riduzione dello spessore della sfoglia), cottura, raffreddamento, riempimento (con carne o ricotta-spinaci), arrotolamento e taglio. Ripieno e taglio regolabili. Semplice da usare e facile nella pulizia. Costruita in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F+N
Potenza kW: 7 Prod/h n° pezzi: 700 c.
Larghezza sfoglia mm: 280
Dimensioni mm: 650 X 1950 X 1650 H Peso Kg: 320 c.



Mini Pastorizzatore PS/150



Con il Minipastorizzatore PS/150 sarà possibile allungare la vita della pasta fresca pianificando la produzione settimanale di tortellini e ravioli ecc. ed effettuare anche la vendita a ristoranti e supermercati. A gas od elettrico, è di semplice utilizzo con tempi di pastorizzazione regolabili da 1 a 3 minuti. Costruito in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Alimentazione volt: 230/400 3F
Potenza kW: 1,7 (alimentazione a gas)
Potenza kW: 9 (riscaldatore elettrico)
Prod/h kg: 35 c.
Dimensioni mm: 1500 X 800 X 1570 H
Peso Kg: 153 c.

Laminatoio Automatico CA/280-N-IM



Laminatoio automatico a doppia vasca per la produzione di sfoglia di 5 millimetri di spessore. Adatto ad alimentare macchine per ravioli e cappelletti, grazie ad un particolare sistema brevettato. Trasmissione diretta senza catene, interamente su cuscinetti speciali senza manutenzione. Regolazione velocità della sfoglia con inverter. Rulli in acciaio inox. Fiancate laterali apribili per una migliore pulizia. Vasche con bordi curvi.

Taglio trasversale della sfoglia all'uscita. Nastro rimovibile per metterla in linea con altre macchine per tagliatelle, ravioli o cappelletti. Struttura in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**

Versione
a DOPPIA VASCA

Alimentazione volt: 230/400 3F Potenza kW: 5 Largh. sfoglia mm: 280 Prod/h kg in continuo: 120
Uscita sfoglia kg/h: 80-120 Cap. impasto per ogni vasca: kg 38 totali (semola e liquidi)
Dimensioni mm: 1250 X 1400 X 1700 H Peso kg: 700 c.

Laminatoio/Taglierina Automatica TL/170



Utile per velocizzare il taglio nelle forniture per ristoranti e supermercati, consente di laminare allo spessore desiderato la sfoglia di 170 mm. , producendo così tagliatelle o lasagne in larghezza e lunghezza regolabile (tramite inverter). Il taglio delle tagliatelle viene effettuato da gruppi di taglio intercambiabili formati da tre coppie di rulli ciascuno. Macchina in acciaio inox.

Conforme alle normative CE.

Alimentazione volt: 230/400 3F + N
Potenza kW: 0,8 Prod/h kg: 80 c.
Larghezza sfoglia mm: 170
Dimensioni mm: 460 X 620 X 1430 H
Peso kg: 130 c.



Macchina Impilatrice SI/280-400



Brevettata, la serie "SI" consente di effettuare in modo automatico tutte quelle operazioni che richiedono un intervento manuale.

Alimentando la macchina con sfoglia da 280/400 mm prodotta da un laminatoio automatico o da una pressa, esegue in successione tutte le lavorazioni controllate dal PLC: laminazione, taglio, spolveratura e impilamento sfoglie una sull'altra. La macchina si arresta raggiunta la quantità di sfoglie impostata. Grazie ai gruppi di taglio intercambiabili la macchina può produrre tagliatelle di varie larghezze in continuo o impilate. Rulli in acciaio inox puntinati per pasta ruvida (optional). Costruita in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F + N Potenza kW: 2
Prod/h kg: 80-120 c. Larghezza sfoglia mm: 280-400
Dimensioni mm: 700 X 1500 X 1500 H Peso Kg: 270-320 c.

Macchina per Sfoglia Colorata SC/170-300



Macchina brevettata, consente di produrre pasta sfoglia di larghezza 170 o 300 millimetri a tre colori. La larghezza di ogni striscia colorata è di 11 millimetri. La sfoglia di 2 millimetri di spessore è utile per alimentare macchine per ravioli, cappelletti, farfalle. Interamente costruita in acciaio inox. **Conforme alle normative CE.**



Alimentazione volt: 230/400 3F + N Potenza kW: 1,8
Prod/h kg: 70-140 a seconda del modello
Larghezza sfoglia mm: 170-300 a seconda del modello Peso Kg: 350 c.
Dimensioni mm: 800 X 1800 X 1900 H



La PAMA PARSİ MACCHINE s.r.l. si riserva la possibilità di apportare in qualunque momento modifiche al contenuto descritto per ragioni di natura tecnica o commerciale.

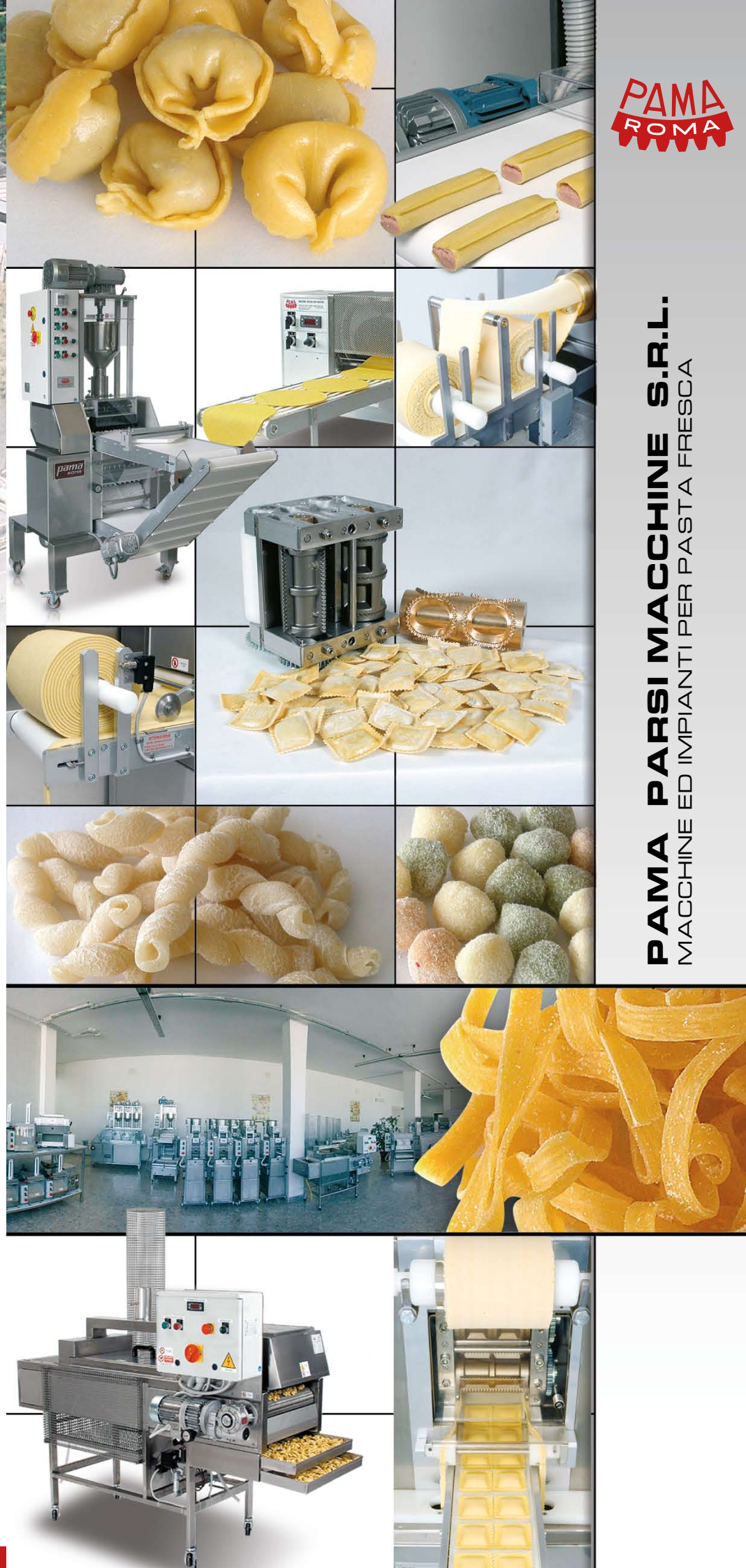


PAMA PARSİ MACCHINE S.R.L.
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA

SEDE LEGALE E STABILIMENTO:

Via Maremmana III, Km. 3 - 00030 San Cesareo (ROMA)
tel. +39 06 9587205/+39 06 9570662
fax +39 06 9588550

www.pamaroma.it - info@pamaroma.it



**PAMA
ROMA**

PAMA PARSİ MACCHINE S.R.L.
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA