

## Laminatoio e Taglierina da banco LT/200



Macchina per laminare la pasta sfoglia allo spessore desiderato e tagliare cinque diversi formati:

capellini	1,25 mm
spaghetti alla chitarra	2 mm
mezze fettuccine	4 mm
fettuccine	6 mm
pappardelle	12 mm

Ottima per esigenze di fornitura o di vendita al dettaglio, può essere dotata (come optional) di base d'appoggio. Silenziosa ed affidabile, è stata progettata per assicurare la massima sicurezza dell'operatore, garantendo un utilizzo semplice ed una pulizia completa. Costruita in acciaio inox, non necessita di manutenzione.

**Conforme alle normative CE.**

<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F
<b>Potenza kW</b>	0,4
<b>Largh. sfoglia mm</b>	200
<b>Dimensioni mm</b>	690 x 590 x 450 H
<b>Peso kg</b>	87 c.
<b>Optional</b>	base acciaio inox, rulli ruvidi

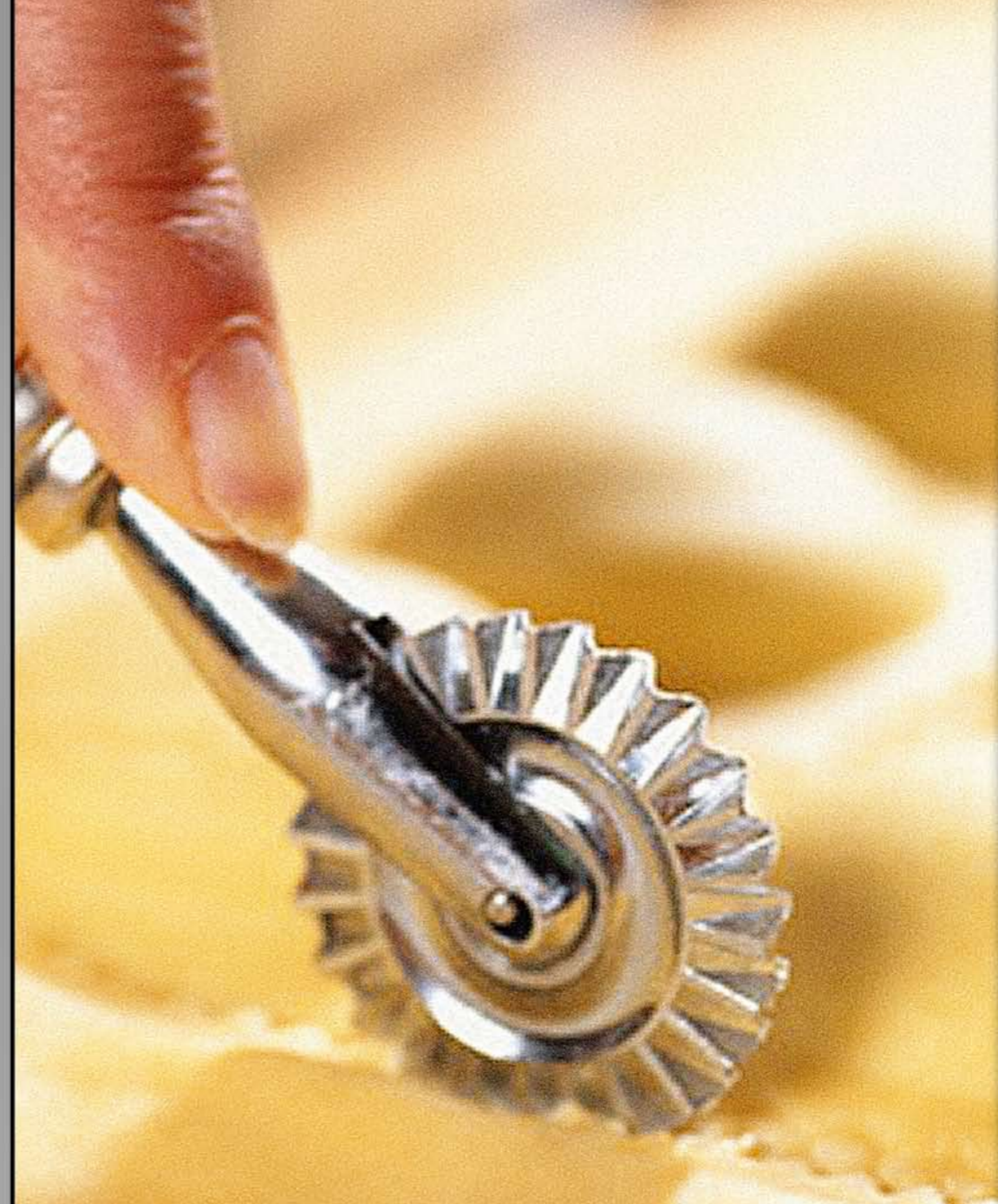
## Preincartatore a 4 telai PR/4



L'asciugatoio dotato di quattro telai forati porta prodotto, permette di eliminare l'umidità superficiale della pasta corta e/o ripiena, garantendo una condizione di conservazione ottimale del prodotto fresco. Silenzioso ed affidabile, è stato progettato per assicurare la massima sicurezza dell'operatore, garantendo un utilizzo semplice ed una pulizia completa. Costruita in acciaio inox, non necessita di manutenzione.

**Conforme alle normative CE.**

<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F
<b>Potenza kW</b>	0,03
<b>Prod/h max. kg</b>	10 c. (in base al prodotto)
<b>Dimensioni mm</b>	840 X 400 X 900 H
<b>Peso kg</b>	60 c.



**PAMA  
ROMA**

**PAMA PARSI MACCHINE S.R.L.**  
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA

**Produzione Base**

**PAMA  
ROMA**

PAMA PARSI MACCHINE S.r.l.  
Via Maremmana III, Km 3 - 00030 San Cesareo (Roma)  
Tel. +39 06 9587205 / +39 06 9570662 Fax +39 06 9588550  
info@pamaroma.it • www.pamaroma.it



## Macchina per Ravioli RN/120-T5



Macchina raviolatrice a doppia sfoglia con prodotto staccato. Dotata di serie di uno stampo, grazie alla facile sostituzione degli stessi può produrre diversi formati di ravioli: quadri, tondi, triangolari ed a mezza luna, di varie grandezze, oltre a formati speciali come cuore, pesce, caramella, fungo, ecc. La possibilità di lavorare diversi ripieni quali: carne, ricotta e spinaci, formaggi, funghi, salmone, ecc. permette di soddisfare le maggiori esigenze del mercato. Dotata di rulli di calibrazione, per poter regolare lo spessore della sfoglia, e recupero automatico dei rifiuti di pasta per un successivo riutilizzo. Possibilità di regolare la quantità del ripieno con macchina in funzione. Imbuto di alimentazione in acciaio inox, progettato al fine di utilizzare completamente il ripieno, evitando quindi sprechi di prodotto anche per produzioni minime. Silenziosa ed affidabile, è stata progettata per assicurare la massima sicurezza dell'operatore, garantendo un utilizzo semplice ed una pulizia completa. Costruita in acciaio inox, non necessita di manutenzione. **Conforme alle normative CE.**



<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F
<b>Potenza kW</b>	0,5
<b>Prod/h kg</b>	50 c.
<b>Largh. sfoglia mm</b>	120 mm
<b>Dimensioni mm</b>	480 x 730 x 1940 H
<b>Peso kg</b>	135 c.

## Pressa per Pasta P/30

Macchina semplice e versatile. Idonea per laboratori di pasta fresca, ristoranti, supermercati, agriturismo. E' in grado di impastare e produrre pasta sfoglia di diverso spessore e larghezza, per poter alimentare macchine per ravioli, cappelletti e tagliatine. Sostituendo le trafile produce pasta corta e lunga, come spaghetti, rigatoni, tagliatelle, fusilli (avellinesi e busiata), ecc. Grazie alla sua duttilità è possibile lavorare qualsiasi tipo di impasto, con o senza uovo, comprese farine senza glutine. Dotata di sistema di raffreddamento ad acqua, controllato da termostato digitale, consente una produzione omogenea e costante della pasta durante l'intero ciclo lavorativo. Fornita di trafile sfoglia, di gruppo di taglio elettronico per paste corte e di porta telai ventilato per la pre-asciugatura della pasta. Possibilità di applicare (come optional) un bobinatore per l'avvolgimento automatico di due sfoglie contemporaneamente. Albero d'impasto estraibile per una perfetta pulizia della vasca. La macchina costruita in acciaio inox, non necessita di manutenzione. **Conforme alle normative CE.**



<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F+N
<b>Potenza kW</b>	1,5
<b>Prod/h kg</b>	30 c.
<b>Largh. sfoglia standard mm</b>	280
<b>Dimensioni mm</b>	860 x 1070 x 1400 H
<b>Peso kg</b>	190 c.
<b>Cap. impasto kg</b>	15 tot. (semola e liquidi)

## Macchina per Gnocchi GN/3



Macchina formatrice innovativa per gnocchi a tre fori. E' in grado di produrre gnocchi con impasti a caldo ed a freddo, con patata, fiocco e preparati. Grazie alla sostituzione delle mascherine con fori di diverso diametro ed alla possibilità di regolare la lunghezza del taglio, si possono ottenere formati classici di varia grandezza o speciali come "cicche". Gli gnocchi possono essere lisci o rigati, con la possibilità di regolare l'incavatura con la macchina in funzione. Macchina dotata di spolveratore automatico, silenziosa ed affidabile. Progettata per assicurare la massima sicurezza dell'operatore, garantisce un utilizzo semplice ed una pulizia completa. Costruita in acciaio inox, non necessita di manutenzione. **Conforme alle normative CE.**



<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F
<b>Potenza kW</b>	0,4
<b>Prod/h kg</b>	75 c.
<b>Dimensioni mm</b>	400 X 650 X 1300 H
<b>Peso kg</b>	88 c.

## Macchina per Cappelletti RC/1

Macchina brevettata per la produzione di agnolotti a mezza luna e cappelletti. Il passaggio da un formato all'altro avviene con macchina in movimento tramite lo spostamento di una leva (sistema brevettato). La macchina, fornita di serie di uno stampo doppio, grazie alla facile sostituzione degli stessi può produrre diversi formati di cappelletti e di agnolotti, quadri e/o a mezzaluna. Dotata di rulli di calibrazione per poter regolare lo spessore della sfoglia, e di sistema di distribuzione ripieno (di carne) brevettato per non alterare la qualità del prodotto. Possibilità di regolare la quantità del ripieno con macchina in funzione. Silenziosa ed affidabile, la macchina è stata progettata per assicurare la massima sicurezza dell'operatore garantendo un utilizzo semplice ed una pulizia completa. Macchina coperta da tre brevetti esclusivi, è costruita in acciaio inox e non necessita di manutenzione. **Conforme alle normative CE.**

CAPPELLETTI



AGNOLOTTI



<b>Alimentazione volt</b>	230/400-3F
<b>Potenza kW</b>	0,8
<b>Prod/h kg</b>	20 c.
<b>Larghezza sfoglia mm</b>	80
<b>Dimensioni mm</b>	600 x 600 x 1400 H
<b>Peso kg</b>	200 c.

