

# PASTATION<sup>®</sup>

**La Soluzione tutto in uno**  
*All in one Solution*

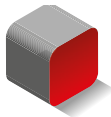


Soluzione brevettata per la produzione di pasta fresca: pasta corta, pasta lunga, ravioli, tagliatelle e sfoglia per lasagne

*Patented solution for the production of alimentary pasta of short-cut, long-cut, ravioli, tagliatelle and sheet for lasagna*

**PAMA  
ROMA**

**MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA FRESCA**  
MACHINES AND PLANTS FOR ALIMENTARY PASTA



**Pressa impastatrice**  
Extruder pasta machine



**Raviolatrice**  
Ravioli machine



**Sfogliatrice e Taglierina**  
Sheeter and Cutter machine



**Gruppo di taglio paste corte**  
Cutter group for short cuts



**Asciugatoio 7 telai**  
Drier with 7 frames



**Contenitore farina e cassettera**  
Container for flour and chest

**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.**

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

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

**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 pappardelle.

**ASCIUGATOIO:** con 7 telai in plastica cm 60x40 è utilissimo per togliere l'umidità superficiale alla pasta fresca.

**CONTENITORE PER SEMOLA:** apertura a cerniera, completamente in acciaio inossidabile ha una capienza di 50 kg.

**VANO PORTAOGGETTI E CASSETTIERA:** fondamentali per tenere tutti gli utensili da cucina in ordine e a portata di mano.

**PIANO DA LAVORO:** in acciaio inossidabile, è utilissimo per tutte le lavorazioni di preparazione manuali.

**OPTIONAL:** Abbattitore di temperatura 3 telai.

**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 different shapes.

**SHEETER:** 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-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.

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

**WORK PLAN:** all in stainless steel, it is very useful for all processes and manual working.

**OPTIONAL:** blast temperature with 3 frames.



**CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Produzione oraria
- Capacità vasca impastatrice
- Diametro trafilè
- Dimensioni (LxPxH)
- Peso
- Potenza assorbita
- Larghezza sfoglia Taglierina
- Tagli standard Taglierina
- Larghezza sfoglia Raviolatrice
- Alimentazione

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Hourly output kg. 12/15
- Capacity basin mixer kg. 8 (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
- Die diameter mm 89
- Dimensions (DxWxH) mm. 1500 x 800 x H. 1500
- Weight kg. 270
- Power absorption kW. 1,8
- Sheet width for Cutter machine mm. 200
- Standard cuts on Cutter machine mm. 2-4-8-12
- Sheet width for Ravioli machine mm. 80
- Motors Volts 400V 3F+N / 230V 1F