

The logo for PAMA ROMA, featuring the brand name in a stylized, bold font with a red and white color scheme.

Pastation

la giusta soluzione alle tue idee
the right solution for your ideas



La nostra soluzione è rivolta agli operatori tradizionali che vogliono diversificare o implementare la loro offerta; ai giovani imprenditori che con un modesto investimento possono aprire un'attività senza avere una grande esperienza nel settore della ristorazione; al consumatore finale offrendogli la possibilità di gustare un pasto al "volo" ma con tutte le caratteristiche della cucina italiana, economico, pratico, veloce e di grande qualità.

Our solution is addressed to traditional operators who want to diversify their offer; to young entrepreneurs that through a modest investment can open a business even without having a great experience in the restaurant industry; to the final consumer by offering the opportunity to enjoy a break with a typical Italian, economic, practical, fast and high quality meal.

Cosa faccio con la Pastation? In 150 cm avrai tutto ciò che ti occorre per **produrre pasta fresca di grande qualità**: ravioli in diversi formati, tagliatelle, fettuccine, pappardelle, tonnarelli, sfoglia per lasagna, pasta corta come rigatoni, fusilli, conchiglioni e pasta lunga. Inoltre avrai a disposizione un piccolo asciugatoio per la pasta, una comoda cassettera per ordinare tutti gli utensili da cucina, una tramoggia per la farina e semola, una vano portaoggetti e un piano da lavoro tutto rigorosamente in acciaio inox. A fine giornata spostandola su ruote completerai le pulizie senza sforzi.



What do I do with Pastation? In 150 cm you have everything you need to **produce high-quality fresh pasta**: different shapes of ravioli, tagliatelle, fettuccine, pappardelle, tonnarelli, browse for lasagna, macaroni as rigatoni, fusilli, conchiglioni and long pasta. In addition you will have a small dryer for pasta, a useful drawer to tidy all of your kitchen tools, a container for flour and semolina, a compartment and a shelf for working in stainless steel. At the end of the day you can move it on wheels and have the space to complete your cleaning.

E per cucinare? Cooking Station è la novità. Una grande cucina in soli 150 cm con un capiente cuocipasta dal rabbocco dell'acqua in automatico, 1 o 2 piastre a induzione professionali da 3.500 Watt l'una, un tagliere con cassetto, 3 vaschette per i condimenti, sistema di aspirazione vapori funzionale, piano di appoggio in cristallo con illuminazione a LED e un design innovativo che renderà la distribuzione della pasta molto piacevole. Tutto questo estremamente **semplice nella funzionalità e nella manutenzione**. Una piccola ma grande cucina per preparare la pasta in tutte le salse e per tutti i gusti.



And to cook? Cooking Station is the innovation. A large kitchen in just 150 cm with a large pasta cooker which refills automatically itself with water when in need, 1 or 2 professional induction hobs of 3500 Watt each, a chopping board with a drawer, 3 trays for sauces, vapors aspiration system, a glass shelf with LED lighting and an innovative design that will make the distribution of the dough very enjoyable. All this is extremely **simple to use and maintain**. A small but a great kitchen to prepare pasta in many different ways and for every taste.

**PAMA
ROMA**

www.pamaroma.it