

PRESSE AUTOMATICHE

RAVIOLATRICI
AUTOMATICHE

MACCHINE CAPPELLETTI
ED AGNOLOTTI

LAMINATOI

MACCHINE GNOCCATRICI

PASTORIZZATORI

TAGLIERINE DA BANCO

MACCHINE ORECCHIETTE

MACCHINE CANNELLONI

MACCHINE SPECIALI

TRABATTI, ESSICCATOI,
STERILIZZATORI

CONFEZIONATRICI

MACCHINE
RISTORAZIONE

FORNI

ACCESSORI PER
LABORATORI

IL SOTTOVUOTO

FILMATI MACCHINE
PER PASTA

NOVITÀ

NEWSLETTER

LINKS



[Visiona il filmato](#)

Mod. P/10 pressa per pasta da banco - con prod/h kg 10 c. di sfoglia - a vasca unica con capacità di impasto da kg 8 c. - con gruppo di taglio per paste corte - dotazione di trafila sfoglia - albero di impasto estraibile - raffreddamento ad acqua sulla testata - ventilazione del prodotto in uscita - VOLT 220 MONOFASE - macchina in acciaio inox - **conforme alle normative CE**



dimensioni b x p x h mm 550 x 650 x h. 700
peso kg 80 c.
prod/h kg 10 c.
capacità impasto kg 8 totali (semola e liquidi)
potenza KW 1
alimentazione volt 220 monofase

Taglierina taglio casereccio mod. TC/1



Macchina taglierina da banco di nuova concezione per taglio casereccio di sfoglie con variazione di 8 tagli lunghi. Macchina in acciaio inox.

conforme alle normative CE

peso kg 30 c.
potenza KW 0,16
alimentazione volt 220/380-3F



Taglierina/Laminatoio da banco mod. LT/200-N



Laminatoio-taglierina da banco - con calibratore da mm 200 - regolazione dello spessore della sfoglia - a 5 tagli lunghi da mm 1,25 - 2 - 4 - 6 - 12 - (base su richiesta) - macchina in acciaio inox

conforme alle normative CE

dimensioni b x p x h mm 690 x 590 x 450 h
peso kg 87 c.
prod/h kg 50 c.
tagli standard mm 1,25 - 2 - 4 - 6 - 12
larghezza sfoglia mm 200
potenza KW 0,4
alimentazione volt 220/380-3F

[Visiona il filmato](#)

Macchina per crepes mod. CR/200



Macchina per crêpes con capacità produttiva oraria di n° pezzi 400 c. - a produzione continua - possibilità di sostituire i rulli formatori (tondo o quadro) - con un rullo in dotazione formato tondo o quadro ad altissimo rendimento per minore alimentazione di corrente e stabilità di cottura - regolazione elettronica della temperatura tramite termostato digitale - temporizzatore regolabile per ottenere il formato quadro con lunghezza da mm 35 a sfoglia continua e larghezza massima mm 180 - macchina costruita interamente in acciaio inox ed alluminio anodizzato -



[Visiona il filmato](#)

conforme alle normative CE

dimensioni b x p x h mm 510 x 260 + 520 (nastro trasportatore) x 370 h

peso kg 35 c.

prod/h n° pezzi 400 c.

larghezza crêpes formato quadro mm 180

diametro crêpes formato tondo mm 180

potenza KW 2,6

alimentazione volt 220-1F



PAMA PARSI MACCHINE S.R.L. - Attrezzature per laboratori pasta fresca

Via Maremmana III, Km3 - 00030 San Cesareo (Roma) ITALY Tel. +39 06 9587205/9570662 Fax +39 06 9588550
[chi siamo](#) | prodotti: [tipologia](#), chiavi in mano: [10Kg](#), [25Kg](#), [50Kg](#), [100Kg](#), [i formati di pasta](#), [gli impianti](#), [cataloghi](#)
[servizi](#) | [usato](#) | [contattaci](#) | [dove siamo](#)