

La Soluzione tutto in uno

All in one solution

PASTATION



**Soluzione brevettata
consigliata per Pastifici,
Supermercati, Ristoranti,
Agriturismi e Gastronomie.**

**Patented solution, the most
useful for Pasta Workshops,
Restaurants, Supermarkets,
and Delicatessens.**



Versione con abbattitore
Blast chiller version

PRESSA IMPASTATRICE: estrusore con raffreddamento sulla testata ed albero d'impasto smontabile, produce pasta lunga e corta.

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

RAVIOLATRICE: produce ravioli a doppia sfoglia in 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 ed a portata di mano.

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

EXTRUDER PASTA MACHINE: with water cooling system on the extruder head and removable mixing shaft, it produces dough sheet of pasta, short and long pasta.

CUTTER FOR SHORT PASTA: spaghetti, fusilli, maccheroni, conchiglioni, casarecce and many others shapes of pasta, only changing the dies.

RAVIOLI MACHINE: produces ravioli with double dough sheet of pasta and in different shapes.

SHEETER: to laminate sheet of pasta for lasagna width 200 mm, with rough rollers in stainless steel, at adjustable thickness.

CUTTER: with 4 cuts to produce tagliolini, linguine, tagliatelle and pappardelle.

PRE-DRIER: 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.

BOX AND CHEST: to keep all tools tidy and handy.

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

Produzione oraria <i>Hourly output</i>	12/20 kg
Capacità vasca impastatrice <i>Mixer basin capacity</i>	8 kg (semola e liquidi - flour/bran and liquid)
Diametro trafila <i>Die diameter</i>	89 mm
Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i>	1500 x 800 x1500 mm
Peso <i>Weight</i>	340 kg
Potenza assorbita <i>Power consumption</i>	1,9 kW
Larghezza sfoglia taglierina <i>Sheet width for cutter machine</i>	200 mm
Tagli standard taglierina <i>Standard cuts on cutter machine</i>	2-4-6-12 mm
Larghezza sfoglia raviolatrice <i>Sheet width for ravioli machine</i>	80 mm
Alimentazione <i>Motor volts</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ