

PRESSE IMPASTATRICI ED ESTRUSORI

PASTA EXTRUDER MACHINES



Modello Model	FLORIDA 30	FLORIDA 70
Dimesioni Dimensions	270x380x325h	250x440x425h
Produzione oraria Hourly production	2,5 kg/h	4 kg/h
Capacità vasca Tank capacity	1,3 kg	1,7 kg
Peso Weight	21 kg	28 kg
Potenza Power	0,38 kw	0,38 kw

Modello Model	FLORIDA 75	FLORIDA 95
Dimesioni Dimensions	320x750x725h	380x900x880h
Produzione oraria Hourly production	8 kg/h	15 kg/h
Capacità vasca Tank capacity	4 kg	8 kg
Peso Weight	68 kg	115 kg
Potenza Power	0,75 kw	1,1 kw

IT

FLORIDA 30 / 70 / 75 / 95

Presse impastatrici ideali per ristoranti fino a 50 posti circa. Macchine robuste e di semplice uso con la quale si possono produrre svariati formati di pasta fresca utilizzando qualsiasi tipo di farina: grano tenero, semola di grano duro, integrale, etc.

Permettono un dosaggio degli ingredienti a piacere e permettono una spesa contenuta per offrire al cliente un prodotto particolarmente buono, personalizzato e di qualità.

EN

FLORIDA 30 / 70 / 75 / 95

Pasta extruder machines ideal for restaurants with up to 50 seats. Robust and easy-to-use machines with which you can produce various formats of fresh pasta using any type of flour: soft wheat, durum wheat semolina, whole wheat, etc.

They allow a dosage of the ingredients to taste and allow a moderate expense to offer the customer a particularly good, personalized and quality product.

PRESSE IMPASTATRICI ED ESTRUSORI

PASTA EXTRUDER MACHINES



Modello Model	FLORIDA 110	FLORIDA 110 DV	FLORIDA 150 DV
Dimesioni Dimensions	460x930x895h	560x1050x950h	130x110x165h
Produzione oraria Hourly production	25 kg/h	50 kg/h	100/150 kg/h
Capacità vasca Tank capacity	15 kg	15+15 kg	25+25 kg
Peso Weight	135 kg	200 kg	350 kg
Potenza Power	1,5 kw	2,5 kw	5,5 kw

IT

FLORIDA 110 / 110DV / 150DV

Macchine impastatrici ed estrusori ideali per laboratori e industrie di pasta, robuste, affidabili e semplici da usare. Indispensabili per chiunque voglia ottenere in poco tempo svariati formati di pasta.

Dotate di doppia vasca, lavorano a ciclo continuo per produrre pasta in continuo e sono dotate di raffreddatore del tubo di estrusione per mantenerne la temperatura costante.

EN

FLORIDA 110 / 110DV / 150DV

Pasta extruder machines ideal for laboratories and pasta industries, robust, reliable and simple to use. Indispensable for anyone who wants to obtain a variety of pasta shapes in no time.

Equipped with a double bowl, they work in a continuous cycle to produce pasta continuously and are equipped with an extrusion tube cooler to keep the temperature constant.

MACCHINE COMBIMATE

COMBINED MACHINES



IT

MAGNIFICA 25 / 50 / 120 / 160

Macchine combinate automatiche adatte per la produzione di pasta fresca, secca, all'uovo, senza glutine e per la produzione di sfoglia di qualsiasi spessore.

Modelli per produzioni da 20 a 80 kg/h.

Modello Model	MAGNIFICA 25	MAGNIFICA 50
Dimesioni Dimensions	78x80x80h	180x118x102h
Peso Weight	100 kg	280 kg
Potenza Power	1,2 kw	2 kw
Vasca impastatrice Mixing tank	4 kg	10 kg
Produzione oraria Hourly production	20 kg/h	40/50 kg/h
Produzione ravioli Ravioli production	25 kg/h	50 kg/h
Produzione sfoglia Sheet production	15 kg/h	35 kg/h
Produzione gnocchi Gnocchi production	20 kg/h	/

Modello Model	MAGNIFICA 120	MAGNIFICA 160
Dimesioni Dimensions	140x100x170h	170x140x80h
Peso Weight	340 kg	390 kg
Potenza Power	1,1 kw	3 kw
Vasca impastatrice Mixing tank	15 kg	22 kg
Produzione oraria Hourly production	35/50 kg/h	30/80 kg/h
Produzione ravioli Ravioli production	50 kg/h	60/80 kg/h
Produzione sfoglia Sheet production	35 kg/h	30/50 kg/h
Produzione gnocchi Gnocchi production	/	/

EN

MAGNIFICA 25 / 50 / 120 / 160

Combined automatic machine suitable for the production of fresh, dry, egg, gluten-free pasta and for the production of pasta sheets of any thickness.

Machines for productions from 20 to 80 kg/h.

MACCHINE RAVIOLATRICI

RAVIOLI MACHINES



Modello Model	RS 30	RS 120
Dimesioni Dimensions	450x480x740h	70x75x175h
Produzione oraria Hourly production	20-25 kg/h	60 kg/h
Larghezza sfoglia Sheet width	100 mm	120 mm
Peso Weight	45 kg	150 kg
Potenza Power	0,25 kw	0,75 kw

Modello Model	RS 160	RS 250
Dimesioni Dimensions	75x75x175h	95x115x165h
Larghezza sfoglia Sheet width	80 kg/h	120 kg/h
Capacità vasca Tank capacity	160 mm	250 mm
Peso Weight	170 kg	215 kg
Potenza Power	0,75 kw	1,1 kw

IT

RS 30 / RS 120 / RS 160 / RS 250

Macchine per ravioli automatiche adatte per la produzione di ravioli a doppia sfoglia già staccati e con ripieni di carne, verdura e formaggio.

Grazie agli stampi intercambiabili è possibile produrre ravioli di diversi formati. La quantità del ripieno è regolabile anche a macchina in funzione.

EN

RS 30 / RS 120 / RS 160 / RS 250

Automatic ravioli machines designed for the production of double sheet ravioli already detached and filled with meat, vegetables and cheese.

Thanks to the interchangeable moulds it is possible to produce ravioli of different sizes. The filling quantity can be adjusted even when the machine is running.

MACCHINE CAPPELLETTATRICI

CAPPELLETTI MACHINES



Modello Model	RCK 140	RCK 250
Larghezza sfoglia Sheet width	140 mm	250 mm
Produzione oraria Hourly production	50 kg/h	100 kg/h
Peso Weight	330 kg	365 kg
Potenza Power	1,5 kw	2,3 kw
Dimensioni Dimensions	90x90x165h	100x90x165h

IT

RCK 140 / RCK 250

Le macchine per cappelletti sono adatte per la produzione di paste ripiene con una sfoglia semplice. Vengono impiegate in piccoli e medi laboratori di pasta artigianale.

Grazie agli stampi intercambiabili è possibile cambiare in pochi secondi il formato della macchina per cappelletti, producendo altri formati di cappelletti ed agnolotti (cappelletti pinzati, cappelletti mignon e grandi, tortelloni frastagliati, mezzelune, etc.).

EN

RCK 140 / RCK 250

The cappelletti machines are designed for the production of filled pasta with a simple pasta sheet. They are used in small and medium artisan pasta laboratories.

Thanks to the interchangeable moulds, it is possible to change the format of the cappelletti machine in a few seconds, producing other formats of cappelletti and agnolotti (cappelletti pinzati, cappelletti mignon and large, tortelloni jagged, mezzelune, etc.).

MACCHINE GNOCCATRICI

GNOCCHI MACHINES



IT

GN 1 / GN 2 / GN 6

Macchine per gnocchi automatiche adatte per produzioni di gnocchi di patate o con preparato. Dotate di dispositivo per la regolazione della grandezza e della rigatura dello gnocco.

Composte da sfarinatore automatico per spolverizzare gli gnocchi e di un dispositivo che permette di produrre sia gnocchi lisci che rigati.

Modello Model	GN 1	GN 2	GN 6
Produzione oraria Hourly production	40/50 kg/h	80 kg/h	200/250 kg/h
Dimensioni Dimensons	32x37x89h	55x85x150h	90x110x170h
Peso Weight	43 kg	80 kg	220 kg
Potenza Power	1,0 kw	0,75 kw	2,5 kw

EN

GN 1 / GN 2 / GN 6

Automatic gnocchi machines designed for the production of potato or prepared gnocchi. Equipped with a device for adjusting the size and rifling of the gnocchi.

Composed of an automatic duster to dust the gnocchi and a device that allows to produce both smooth and striped gnocchi.

TAGLIERINE

CUTTERS FOR PASTA



Modello Model	TB 250	TB 300	TB 330	TB 330 B
Tagli sfoglia Sheet cuts	4 tagli	4 tagli	4 tagli	5 tagli
Larghezza sfoglia Sheet width	250 mm	300 mm	330 mm	330 mm
Potenza motore Engine power	0,22 kw	0,22 kw	0,37 kw	0,37 kw
Peso Weight	30 kg	30 kg	40 kg	40 kg
Dimensioni Dimensions	45x45x45 cm	50x60x60 cm	55x60x60 cm	55x65x65 cm

Modello Model	TS 160	TS 250	TS 320	TS 500
Larghezza sfoglia Sheet width	160 mm	250 mm	320 mm	500 mm
Produzione oraria Hourly production	80 kg/h	120 kg/h	150 kg/h	300 kg/h
Potenza motore Engine power	1,4 kw	1,4 kw	1,8 kw	4,4 kw
Peso Weight	250 kg	270 kg	300 kg	570 kg
Dimensioni Dimensions	85x110x150 cm	72x110x150 cm	80x110x150 cm	110x170x155 cm

IT

TB 250 / TB 300 / TB 330 / TB 330 B (Da banco)
TS 160 / TS 250 / TS 320 / TS 500 (Automatiche)

Le taglierine per pastifici sono macchine adatte alla produzione di pasta fresca come tagliatelle, tagliolini, pappardelle, capelli d'angelo, lasagne, etc.

Le taglierine automatiche realizzano una spezzonatura trasversale della sfoglia alla lunghezza desiderata con variatore di velocità elettronico.

EN

TB 250 / TB 300 / TB 330 / TB 330 B (Table)
TS 160 / TS 250 / TS 320 / TS 500 (Automatic)

Cutters for pasta factories are machines suitable for the production of fresh pasta such as tagliatelle, tagliolini, pappardelle, capelli d'angelo, lasagne, etc.

The automatic cutters make a transversal section of the pasta sheet at the desired length with electronic speed variator.

SFOGLIATRICI SEMI-AUTOMATICHE

SEMI-AUTOMATIC PASTA SHEETERS



Modello Model	C 240	C 280	C 320
Larghezza sfoglia Sheet width	240 mm	280 mm	320 mm
Capacità impastatrice Mixer capacity	/	15 kg	20 kg
Produzione oraria Hourly production	/	30 kg/h	60 kg/h
Potenza Power	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw
Dimensioni Dimensions	50x50x70h	80x90x140h	90x120x150h
Peso Weight	80 kg	240 kg	360 kg

IT

C 240 / C 280 / C 320

Macchine semi-automatiche adatta per la laminazione ed il taglio della sfoglia. Con queste macchine potete impastare e tagliare la sfoglia in tagliatelle, tagliolini, pappardelle, spaghetti alla chitarra, capelli d'angelo, lasagne, etc.

EN

C 240 / C 280 / C 320

Semi-automatic sheeting machine suitable for sheeting lamination and cutting. With these machines you can cut the sheet into tagliatelle, tagliolini, pappardelle, spaghetti alla chitarra, capelli d'angelo, lasagne, etc.

SFOGLIATRICI AUTOMATICHE

AUTOMATIC PASTA SHEETERS



Modello Model	A 160 DV	A 250 DV	A 320 DV
Larghezza sfoglia Sheet width	160 mm	250 mm	320 mm
Capacità impastatrice Mixer capacity	40 + 40 kg	45 + 45 kg	45 + 45 kg
Produzione oraria Hourly production	150 kg/h	250 kg/h	300 kg/h
Laminazione al minuto Speed	2,5 kg/min	4 kg/min	5 kg/min
Potenza Power	4,5 kw	3 kw	3 kw
Dimensioni Dimensions	112x105x145h	155x125x150h	155x125x150h
Peso Weight	510 kg	520 kg	600 kg

IT

A 160 DV / A 250 DV / A 320 DV

Macchine industriali ideali per produrre bobine di sfoglia in continuo con uno spessore variabile da 5 a 6 mm, alimentando macchine formatrici, taglierine, raviolatrici.

EN

A 160 DV / A 250 DV / A 320 DV

Industrial machines ideal for the production of pasta sheets with a variable thickness from 5 to 6 mm, supplying shaping machines, cutters, ravioli machines.

ESSICCATOI PER PASTA

DRYERS FOR PASTA



Modello Model	EC/25-S	EC/50-S
Dimesioni Dimensions	130x167x266h	192x167x256h
Numero di telai Number of frames	25 pz	50 pz
Potenza Power	5 kw	11 kw
Capacità per ciclo Capacity per cycle (fresh)	100 kg	200 kg

Modello Model	EC/100-S	EC/150-S
Dimesioni Dimensions	314x167x256h	436x167x256h
Numero di telai Number of frames	100 pz	150 pz
Potenza Power	15 kw	21 kw
Capacità per ciclo Capacity per cycle (fresh)	400 kg	6 00 kg

Modello Model	EC/200-S
Dimesioni Dimensions	528x167x256h
Numero di telai Number of frames	200 pz
Potenza Power	30 kw
Capacità per ciclo Capacity per cycle (fresh)	800 kg

IT

EC25 / EC50 / EC100 / EC150 / EC200

Essiccatoi statici costruiti interamente in lamiera pre-verniciate, coibentate e riempite da poliuretano espanso iniettato a caldo e ad alta tenuta termica.

Forniti completi di telai per l'essiccazione di ogni tipologia di pasta (corta, lunga, ripiena e non).

Dotati di PLC per il controllo della temperatura, dell'umidità e dei tempi di essiccazione.

EN

EC25 / EC50 / EC100 / EC150 / EC200

Static dryers made entirely of pre-painted metal sheets, insulated and filled with heat-injected polyurethane foam with a high thermal resistance.

Equipped with frames for drying all types of pasta (short, long, filled and unfilled).

Equipped with PLC for temperature, humidity and drying time control.

PASTORIZZATORI

PASTEURIZERS FOR PASTA



IT

PV (Vapore) / PC (Cestelli)

Pastorizzatori per pasta fresca, lunga, corta e ripiena adatti per il trattamento termico della pasta fresca e pasta ripiena attraverso un sistema di riscaldamento con caldaia integrata nella macchina e uno scambiatore di calore immerso in acqua. I pastorizzatori per pasta sono progettati per eliminare al massimo le dispersioni di calore nell'ambiente e per ridurre al massimo i consumi avendo comunque una rendita eccellente.

EN

PV (Steam) / PC (Baskets)

Pasteurizers for fresh, long, short and filled pasta suitable for the heat treatment of fresh and filled pasta through a heating system with boiler integrated in the machine and a heat exchanger immersed in water. The pasta pasteurizers are designed to eliminate as much heat dispersion as possible in the environment and to reduce consumption as much as possible while still having an excellent yield

ATTREZZATURE PER PASTIFICI

EQUIPMENT FOR PASTA FACTORIES



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.

IT

1. Frigoriferi 1 anta
2. Frigoriferi 2 ante
3. Banchi espositivi
4. Forni elettrici
5. Tritacarne e grattugia
6. Cutter
7. Cucine 2 fuochi
8. Cucine 4 fuochi
9. Cuocipasta
10. Lavelli 1 vasca
11. Lavelli 2 vasche
12. Tavoli neutri Inox

EN

1. Refrigerated cabinets
2. Refrigerated cabinets
3. Sales counters
4. Electric oven
5. Meat grinder and grater
6. Cutter
7. Gas or electric kitchens
8. Gas or electric kitchens
9. Pasta cookers
10. Washbasin
11. Washbasin
12. Stainless steel workbenches

SOME REFERENCES



