

la pastaia



Catalogo prodotti
Product catalogue

 **kmp**
food machinery



Capacità e affidabilità italiane. *Italian capability and reliability.*

La Pastaia rappresenta l'eccellenza del Made in Italy nella produzione di macchine per la ristorazione professionale: un'ampia gamma di impastatrici a spirale, planetarie, sfogliatrici e macchine per la pasta fresca, prodotte e distribuite da KMP, che rispondono al meglio alle esigenze di ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici.

La Pastaia è il brand specializzato nella produzione di macchine per la pasta fresca. Un'eccellenza tutta italiana, che porta tecnologia e affidabilità al servizio di ristorazione, gastronomia, laboratori artigianali e comunità, valorizzando al meglio tutta la creatività, la tradizione ed il gusto che la pasta esprime.

La Pastaia represents the excellence of the Made in Italy in the machinery production for the professional restoration. The wide range of spiral mixers, planetary mixers, dough sheeters and machines for fresh pasta, produced and supplied by KMP, meet the needs of restaurants, pizzerias and bakeries.

La Pastaia is the brand specialized in the production of machines for fresh pasta. It is an Italian excellence which brings technology and reliability in the restaurant, gastronomy, craft workshop field and community, enhancing the creativity at best, as well as the tradition and the taste expressed by fresh pasta.

la pastaia

01 / MACCHINE PER PASTA FRESCA PASTA MACHINES	p. 4
02 / TRAFILE PER MACCHINE PER PASTA FRESCA DIES FOR PASTA MACHINES	p. 12
03 / RAVIOLATRICI RAVIOLI MACHINES	p. 14
04 / ACCESSORI PER MACCHINE PER PASTA FRESCA E RAVIOLATRICI ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES AND RAVIOLI MACHINES	p. 15
05 / IMBALLI PACKAGING	p. 16

01 MACCHINE PER PASTA FRESCA PASTA MACHINES

TR 50

La Casalinga - monofase

La Casalinga - Single-phase

Dimensioni macchina
Machine sizes **W270 - D380 - H325 mm**

Peso
Mass **21 kg**

Potenza motore
Motor power **0,38 kW**

Produzione oraria massima
Maximum production per hour **5 kg/h**

Capacità di impasto
Kneading capacity **1,8 kg**

Alimentazione monofase
Mono-phase power **230/50 V/Hz
110/60 - 220/60 - 240/50 V/Hz**

Su richiesta | On request :
- bianca o grigia | white or grey colour



TR 50 INOX

La Casalinga - monofase

La Casalinga - Single-phase

Dimensioni macchina
Machine sizes **W270 - D380 - H325 mm**

Peso
Mass **21 kg**

Potenza motore
Motor power **0,38 kW**

Produzione oraria massima
Maximum production per hour **5 kg/h**

Capacità di impasto
Kneading capacity **1,8 kg**

Alimentazione monofase
Mono-phase power **230/50 V/Hz
110/60 - 220/60 - 240/50 V/Hz**



+

Su richiesta per TR 50 e TR 50 inox | On request for TR 50 and TR 50 inox:

Gruppo motore coltello
Cutter motor assembly



TR 70

Monofase | Single-phase

Dimensioni macchina
Machine sizes **W250 - D440 - H425 mm**

Peso
Mass **28 kg**

Potenza motore
Motor power **0,38 kW**

Produzione oraria massima
Maximum production per hour **8 kg/h**

Capacità di impasto
Kneading capacity **2,5 kg**

Alimentazione monofase
Mono-phase power **230/50 V/Hz
110/60 - 240/50 V/Hz**



TR 70 INOX

Monofase (versione acciaio inox)
Single-phase (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	W250 - D440 - H425 mm
Peso Mass	28 kg
Potenza motore Motor power	0,38 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	8 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	2,5 kg
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 240/50 V/Hz



TR 75/E

Trifase con carrozzeria in acciaio inox e ventilatore
Three-phase with stainless steel body and fan

Dimensioni macchina Machine sizes	W310 - D510 - H570 mm
Peso Mass	48 kg
Potenza motore Motor power	0,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	12 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg
Alimentazione trifase Three-phase power	400 V/Hz
Alimentazione monofase Mono-phase power	230/50 V/Hz 110/60 - 240/50 V/Hz



Su richiesta | On request :
- **Motore monofase** | Single-phase motor
- **Carrello** | Trolley

+

Su richiesta per TR 70 e TR 75/E | On request for TR 70 and TR 75/E :

Gruppo motore coltello
Cutter motor assembly



TR 75

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello, ventilatore e un crivello raccogli pasta

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina

Machine sizes

W320 - D750 - H725 mm

Carrello *

Trolley *

Alt. 660 mm

Height 660 mm

Peso

Mass

68 kg

Potenza motore Trifase

Three-phase motor power

0,75 kW

Potenza motore Monofase

Single-phase motor power

0,75 kW

Produzione oraria massima

Maximum production per hour

12 kg/h

Capacità di impasto

Kneading capacity

5 kg

Larghezza sfoglia

Width of pasta sheet

180 mm



*Su richiesta | On request :

- Carrello | Trolley

TR 75 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina

Machine sizes

W320 - D750 - H725 mm

Carrello *

Trolley *

Alt. 660 mm

Height 660 mm

Peso

Mass

68 kg

Potenza motore Trifase

Three-phase motor power

0,75 kW

Potenza motore Monofase

Single-phase motor power

0,75 kW

Produzione oraria massima

Maximum production per hour

12 kg/h

Capacità di impasto

Kneading capacity

5 kg

Larghezza sfoglia

Width of pasta sheet

180 mm



*Su richiesta | On request :

- Carrello in acciaio inox | Stainless steel trolley

TR 95

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	W380 - D900 - H880 mm		
Carrello * Trolley *	Alt. 580 mm	Height 580 mm	
Peso Mass	115 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	Potenza motore Monofase Single-phase motor power	1,1 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	23 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	9 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	230 mm		



*Su richiesta | On request :
- Carrello | Trolley

TR 95 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina Machine sizes	W380 - D900 - H1420 mm		
Peso Mass	135 kg		
Potenza motore Trifase Three-phase motor power	0,75 kW	Potenza motore Monofase Single-phase motor power	1,1 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	23 kg/h		
Capacità di impasto Kneading capacity	9 kg		
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	230 mm		



TR 110

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina

Machine sizes **W460 - D930 - H895 mm**

Carrello *

Trolley * **Alt. 580 mm**

Peso

Mass **135 kg**

Potenza motore Trifase

Three-phase motor power **1,1 kW**

Potenza motore Monofase

Single-phase motor power **1,5 kW**

Produzione oraria massima

Maximum production per hour **28 kg/h**

Capacità di impasto

Kneading capacity **15 kg**

Larghezza sfoglia

Width of pasta sheet **280 mm**



*Su richiesta | On request :
- Carrello | Trolley

TR 110 INOX

Trifase o Monofase con manicotto raffreddato ad acqua, coltello elettronico, ventilatore e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)

Three-phase or Single-phase with sleeve with cooling unit, electronic cutter, fan and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel model)

Dimensioni macchina

Machine sizes **W460 - D930 - H1500 mm**

Peso

Mass **160 kg**

Potenza motore Trifase

Three-phase motor power **1,1 kW**

Potenza motore Monofase

Single-phase motor power **1,5 kW**

Produzione oraria massima

Maximum production per hour **28 kg/h**

Capacità di impasto

Kneading capacity **15 kg**

Larghezza sfoglia

Width of pasta sheet **280 mm**



+

Accessori su richiesta per TR 75 - TR 95 - TR 110 | Accessories on request for TR 75 - TR 95 - TR 110 :

Vasca completa di pompa per raffreddamento

Basin with cooling pump



TRD 110

Trifase, doppia vasca, con coltello, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore e un crivello raccogli pasta
 Three-phase, double basin, with electronic cutter, sleeve with water cooling unit, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	W560 - D1050 - H950 mm
Carrello * Trolley *	Alt. 570 mm Height 570 mm
Peso Mass	200 kg
Potenza motore Motor power	1,5 + 0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	34 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 + 15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm



*Su richiesta | On request :
 - Carrello | Trolley

TR 110/S

Trifase, carrozzeria solo versione acciaio inox, con coltello elettronico, manicotto raffreddato ad acqua, tramoggia, ventilatore e un crivello raccogli pasta
 Three-phase, only available in stainless steel, with electronic cutter, sleeve with cooling unit, hopper, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	W460 - D980 - H1500 mm
Peso Mass	175 kg
Potenza motore Motor power	1,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	48 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm



TRD 110/S

Trifase, carrozzeria solo versione acciaio inox, doppia vasca, con tramoggia per produzione continua, coltello elettronico, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore e un crivello raccogli pasta

Three-phase, only available in stainless steel, double basin, with hopper for continuous production, electronic cutter, sleeve with water cooling unit, fan and a plastic sieve for pasta collection

Dimensioni macchina Machine sizes	W630 - D1200 - H1650 mm
Peso Mass	220 kg
Potenza motore Motor power	1,75 + 0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	65 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	15 + 15 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	280 mm



TR 150 INOX

Trifase, con 1 coltello taglio pasta lunga e 1 coltello taglio pasta corta, manicotto raffreddato ad acqua, ventilatore, tramoggia per carico continuo e un crivello raccogli pasta (versione in acciaio inox)

Three-phase, with 1 long pasta cutter and 1 short pasta cutter, sleeve with water cooling unit, fan, hopper for continuous loading and a plastic sieve for pasta collection (stainless steel body model)

Dimensioni macchina Machine sizes	W840 - D1350 - H1760 mm
Peso Mass	520 kg
Potenza motore Motor power	4 + 1,75 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	85 kg/h
Capacità di impasto Kneading capacity	70 kg
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	380 mm



NS TR

Nastro trasportatore con ruote
Conveyor belt with wheels

Dimensioni macchina
Machine sizes **W720 - D1900 - H2150 mm**

Peso
Mass **195 kg**

Potenza motore
Motor power **0,55 kW**



MS 80

Mescolatore per pasta kg. 80
Pasta mixer kg. 80

Dimensioni macchina
Machine sizes **W530 - D1050 - H1180 mm**

Peso
Mass **170 kg**

Capacità di impasto
Kneading capacity **80 kg**

Potenza motore
Motor power **2,2 kW**



02

TRAFILE PER MACCHINE PER PASTA FRESCA DIES FOR PASTA MACHINES



Trafile per macchina per pasta TR 50

Dies for pasta machine TR 50

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 240

Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 240

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia

Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta

Pasta die - by choice



Trafile per macchina per pasta TR 70

Dies for pasta machine TR 70

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 133

Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 133

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia

Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta

Pasta die - by choice



Trafile per macchina per pasta TR 75

Dies for pasta machine TR 75

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 133

Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 133

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia

Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta

Pasta die - by choice

Trafile penne

"Penne" die

Trafile sfoglia fissa per abbinamento RV 30

Fixed sheet die to combine with RV 30



Trafile per macchina per pasta TR 95

Dies for pasta machine TR 95

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 133

Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 133

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia

Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta

Pasta die - by choice

Trafile penne

"Penne" die

Trafile sfoglia fissa per abbinamento RV 30 e RV 50

Fixed sheet die to combine with RV 30 and RV 50



Trafile per macchina per pasta TR 110 e TRD 110
Dies for pasta machine TR 110 and TRD 110

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 133
Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 133

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia
Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta
Pasta die - by choice

Trafile penne
"Penne" die

Trafile sfoglia fissa per abbinamento RV 30 e RV 50
Fixed sheet die to combine with RV 30 and RV 50



Trafile per macchina per pasta TR 150
Dies for pasta machine TR 150

kit base 2 trafile: spaghetti f.to 8 & fusilli f.to 133
Pasta dies - Basic set: spaghetti n. 8 & fusilli n. 133

kit plus 5 trafile: tagliolini f.to 23, tagliatelle f.to 26, maccheroni f.to 99, casarecce f.to 386 e sfoglia
Pasta dies - Plus set: tagliolini n. 23, tagliatelle n. 26, maccheroni n. 99, casarecce n. 386 & sfoglia

Singola a scelta
Pasta die - by choice

Trafile penne
"Penne" die

03 RAVIOLATRICI RAVIOLI MACHINES

RV 30

**Raviolatrice monofase a doppia sfoglia,
produce raviolo in nastro (con 1 stampo)**
Monophase double sheet ravioli machine,
produces ravioli in strips (supplied with 1 mould)

Dimensioni macchina Machine sizes	W450 - D480 - H740 mm
Peso Mass	45 kg
Potenza motore Motor power	0,25 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	20 - 25 kg/h
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	100 mm



*Su richiesta | On request :
- **Avvolgi sfoglia** | Automatic sheet roller
- **Stampo extra** | Extra mould

RV 50

**Raviolatrice monofase a doppia sfoglia,
produce raviolo staccato (con 1 stampo)**
Monophase double sheet ravioli machine,
produces separated ravioli (supplied with 1 mould)

Dimensioni macchina Machine sizes	W650 - D550 - H1750 mm
Peso Mass	85 kg
Potenza motore Motor power	0,55 kW
Produzione oraria massima Maximum production per hour	30 - 50 kg/h
Larghezza sfoglia Width of pasta sheet	120 mm



*Su richiesta | On request :
- **Avvolgi sfoglia** | Automatic sheet roller
- **Stampo extra** | Extra mould

04

ACCESSORI PER MACCHINE PER PASTA FRESCA E PER RAVIOLATRICI ACCESSORIES FOR PASTA MACHINES AND RAVIOLI MACHINES



Su richiesta | On request:

**Coltello timer per taglio pasta lunga applicabile
su TR 110, TR 110/S e TRD 110/S**

Cutter with timer for long pasta cutting applicable
for TR 110, TR 110/S and TRD 110/S

Crivello raccogli pasta in materiale plastico per alimenti
Plastic sieve for pasta collection (40x60 cm)

Carrello in acciaio inox completo di 5 crivelli raccogli pasta
Stainless steel cart complete with 5 sieves for pasta collection



05

IMBALLI PACKAGING

+ LA PASTAIA

Macchina per pasta TR 50
Pasta machine TR 50



Macchina per pasta TR 70
Pasta machine TR 70



Macchine per pasta TR 75/E, TR 75 e TR 75 inox
Pasta machines TR 75/E, TR 75 and TR 75 stainless steel



Macchine per pasta fresca TR 95 e TR 110 / Raviolatrici RV 30 e RV 50
Pasta machines TR 95 and TR 110 / Ravioli machines RV 30 e RV 50



Macchine per pasta fresca TR 95 inox e TRD 110
Pasta machines TR 95 stainless steel and TRD 110



Macchine per pasta fresca TR 110/S e TR 110 inox
Pasta machines TR 110/S and TR 110 stainless steel



Macchine per pasta fresca TRD 110/S / Mescolatore MS80
Pasta machines TRD 110/S / Pasta mixer MS80



Macchine per pasta fresca TR 150 inox
Pasta machines TR 150 stainless steel



Nastro trasportatore NS/TR
Conveyor belt NS/TR



Scatola
Carton



Scatola su bancale
Carton on pallet



Cassa di legno
Wooden box



Gabbia di legno
Wooden crate

! **Il Costo relativo all'imballo di altri macchinari non indicati si comunica al momento dell'ordine**
! packaging prices not specified above will be advised on confirmation of order

! **Merce resa f.co nostro stabilimento in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy**
! Delivery ex-works our factory in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy

KMP Srl

Sede legale: Via del Lavoro, 45
z.i. Molina - 36034 Malo (VI)

+39 0445 637222
+39 0445 370307

mail: info@kmp.srl
pec: kmp.srl@legalmail.it

www.kmp.srl



 **avancini**  **kemplex**  **la pastaia**