

## Banco di vendita statico per pasta fresca



Banco di vendita per pasta fresca modulare a refrigerazione ventilata o statica. Disponibile in 5 lunghezze di moduli canalizzabili tra loro.

- sistema di sbrinamento automatico
- contenitore dell'acqua di sbrinamento estraibile
- illuminazione della superficie espositiva
- piattelli espositivi

MODELLO	LUNGHEZZA	Nr. porte
Statico 13	cm. 1190	1
Statico 20	cm. 1785	2
Statico 25	cm. 2380	3
Statico 30	cm. 2975	3
Statico 37	cm. 3570	4



## Armadi frigoriferi e conservatori per pasta fresca



Gli armadi frigoriferi della PAMA ROMA, completamente in acciaio inox, sono stati progettati per proporre un prodotto essenziale, affidabile ed economico garantendo allo stesso tempo prestazioni e standard di qualità tipici di apparecchi di più elevata gamma. Sono disponibili modelli con capacità 700, 1400, 2300 litri per l'introduzione di griglie Gastronorm 2/1 nelle versioni a temperatura positiva e negativa. Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici. Regolazione elettronica della temperatura. Refrigerazione ventilata con isolamento 60 mm. Disponibili con porte intere, mezze porte, porte vetro.

MODELLO	TIPO	°C	CM
Maxi 700	1/P TN	0°-10°	72x82x200
Maxi 1500	2/P TN	0°-10°	144x82x200
Maxi 2300	3/P TN	0°-10°	216x82x200

## Abbattitori - Congelatori rapidi di temperatura per Pasta Fresca

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



Costruzione monoscocca, rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10, interno con spigoli arrotondati e fondo stampato, isolamento in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC supporti griglie in acciaio inox ad incastro facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, allestimento interno previsto per teglie 60 x 40, gruppo frigorifero ventilato, misurazione della temperatura con sonda al cuore in abbattimento fino a +3°C ed in congelazione rapida fino a -18°C, pannello comandi elettronico per i modelli 05P-10P-15P è possibile impostare cicli "soft" o "hard" per prodotti più o meno delicati ed inoltre è possibile richiamare cicli già preimpostati. I modelli sono completi di guide ma senza griglie e teglie.

MODELLO	Resa ciclo +90° +3°	Resa ciclo +90° -18°	MM
<b>ABF 05P</b>	22Kg	14Kg	760 x 700 x H. 850
<b>ABF 10P</b>	30Kg	20Kg	780 x 800 x H. 1460
<b>ABF 15P</b>	50Kg	30Kg	780 x 800 x H. 1840
<b>ABF 20P</b>	110Kg	85Kg	950 x 1190 x H. 2180

## Celle frigorifere per alimenti e pasta fresca.



Ideale per pastifici, ristoranti, catering, magazzini alimentari, laboratori di pasta fresca. La gamma di celle frigorifere viene realizzata in svariate dimensioni. Pannelli verticali e soffitto interno con rivestimento in acciaio zincoplastificato atossico di colore bianco. Pavimento interno in acciaio zincoplastificato di colore grigio con finitura antisdrucchiolo. Lato esterno di pavimento e soffitto in acciaio zincato. Spigoli interni arrotondati con sguscio igienico sanitario. [Richiedi un offerta](#)

**Tavolo refrigerato**



**Tavolo refrigerato inox per pasta fresca, disponibili con gruppo refrigerato interno. Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Isolamento termico e piedino inox regolabili.**

Tipo	°C	CM	Porte
<b>4/P TN</b>	0°-8°	227x70x85	4
<b>3/P TN</b>	0°-8°	182x70x85	3
<b>2/P TN</b>	0°-8°	137x70x85	2

Arredamenti in acciaio inox per laboratori di Pasta Fresca,

Ristoranti, Catering, Agriturismo, Pastifici.



**Arredamenti completi in acciaio inox per laboratori, ristoranti, grandi impianti: tavoli da lavoro, lavelli armadiati con 1 o 2 vasche, pensili scolapiatti, mobili, cassettiere, lavatoi, tramogge carrellate.**

### ***Tritacarne con grattugia***



**Affidabile, versatile, sicuro, di minimo ingombro, facile da usare come tritacarne e per grattugiare formaggi duri e pane. E' particolarmente utile dove esiste il problema dello spazio. Disponibile in due versioni, diverse per potenza e per produttività. Richiede minima manutenzione. Per ristoranti, comunità, villaggi turistici, gastronomie e reparti gastronomia dei supermercati.**

MODELLO	TCG 12	TCG 22
<b>Bocca tritacarne</b>	12	22
<b>Dimensioni bocca grattugia - mm</b>	80x145	80x145
<b>Motore trifase - kW (HP)</b>	0,75 (1)	1,13 (1,5)
<b>Motore monofase - kW (HP)</b>	0,75 (1)	1,13 (1,5)
<b>N° giri grattugia - r.p.m.</b>	1.400	1.400
<b>Produzione tritacarne - kg/h (kg/min)</b>	150 (2,5)	250 (4,2)
<b>Peso netto TF/MF - kg</b>	29 (31)	33 (35)

### ***Cucine a gas-elettriche Industriali per Laboratori e Ristoranti***



Cucina per laboratori e negozi di pasta fresca completamente costruita in acciaio inox e griglie in ghisa. Piano di lavoro di grosso spessore realizzato in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bruciatori a doppia corona con corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo verticale a fiamma stabilizzata. Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Bacinelle raccogliogocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Forno gas statico GN 2/1 riscaldato da bruciatore (7,7 kW) a fiamma stabilizzata controllato da valvola termostatica con sicurezza, regolabile da 100° a 340°C, accensione piezoelettrica al pilota. Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Alimentazione a gas o elettrica

Possibilità di forno interno. Bruciatori piano da kW. 3,5 - 5,5 - 7,5.



**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](#)