

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



Essiccatoio a 4 cassetti per eliminare l'umidità superficiale della [pasta fresca](#) ripiena costruito in acciaio inox

Conforme alle normative CE

dimensioni b x p x h mm 840 x 400 x 900 h

peso kg 60 c.

c. produttiva/h kg 10 c. (variabile in base al prodotto)

potenza KW 0,03

alimentazione volt 220/380-3F

Essiccatoio statico per pasta fresca



Essiccatoi statici per pasta alimentare, idonei sia per ventilare leggermente la [pasta fresca](#) destinata alla vendita al dettaglio, che per essiccare completamente pasta con o senza uovo. Dotati di carrelli con telai in legno 600 x 1200 mm con rete in poliestere, controllo elettronico della temperatura e dell'umidità, regolazione elettronica dei tempi di ventilazione e riposo, coibentazione della struttura con schiuma poliuretana ad alta temperatura. Il riscaldamento dell'aria può avvenire con resistenze elettriche o con batterie di scambiatori di calore ad acqua calda.

Conforme alle normative CE

MODELLO	VR/24-S	VR/25-S	VR/50-S	VR/100-S
N° carrelli		1	2	4
Telai in legno	24-700x450x55	25-600x1200x60	50-600x1200x60	100-600x1200x60
larghezza	1520	1750	1750	1750
altezza	2080	2400	2400	2400
profondità	840	750	1700	2900
N° resistenze	3 x 1200 W	3 x 1200 W	3 x 1800 W	6 x 1800 W
Peso macchina kg.	150	200	320	480

Trabatti per pasta fresca e gnocchi



Idoneo per una pre-asciugatura di [paste fresche, ripiene](#), pastorizzate.

Il movimento, la ventilazione ed il riscaldamento permettono di separare il prodotto, conservarne la forma originale ed asciugarlo superficialmente, così da poterlo confezionare agevolmente, eliminando una percentuale di umidità e prolungarne la conservazione.

Costituito da:

- nr. 7 piani vibranti realizzati totalmente con rete in acciaio inox.
- costruito interamente in acciaio inox con pannelli smontabili coibentati per una facile ispezione e manutenzione
- motorizzazione indipendente a velocità regolabile.
- ventilazione ad aria forzata con ventole e motorizzazione indipendente.
- sistema di riscaldamento con resistenze elettriche
- alimentazione a corrente trifase V220-380 Hz 50.

MODELLO	TB100	TB200	TB300
Larghezza telai: mm.	400	600	800
Altezza: mm.	1140	1200	1660
Larghezza:	2500	2800	4010

Larghezza:	2500	2800	4010
Profondità: mm.	740	900	1250
Peso: Kg	280	410	730
Pot. installata: kW	3,5	4,5	5,5
Prod. ora	100	200	300

[Visiona il filmato](#)

Sterilizzatore per pasta fresca



La struttura eseguita con pannelli coibentati ad alta temperatura, è eseguita totalmente in lamiera di acciaio inox AISI 304, che permette un perfetto isolamento.

Il riscaldamento avviene con una serie di resistenze elettriche. Il controllo della temperatura, il ciclo di produzione di sterilizzazione avvengono tramite un sistema centralizzato di comando.

MODELLO	ST-20	
Tempo ciclo di produzione massimo	2 ore	
Potenza installata	8 kW	
Capacità	100 Kg.	
Dimensioni telaio	20 telai 850x600x70	
Dimensioni macchina	1360x830x2400	
Peso	310 Kg.	



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](#)