

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

F.A.Q.

NEWSLETTER

LINKS



Pressa per pasta da banco con prod/h kg 10 c. di sfoglia. Vasca unica con capacità di impasto da kg 8 c. Gruppo di taglio per paste corte, dotazione di trafila sfoglia. Albero di impasto estraibile. Raffreddamento ad acqua sulla testata. Ventilazione del prodotto in uscita. Completamente in acciaio inox  
**Conforme alle normative CE**



**dimensioni b x p x h mm** 550 x 650 x h. 700  
**peso kg** 80 c.  
**prod/h kg** 10 c.  
**capacità impasto kg** 8 totali (semola e liquidi)  
**potenza KW** 1  
**alimentazione volt** 220 monofase

[Visiona il filmato](#)

## Pressa per Pasta mod. P/30



Macchina idonea per laboratori di pasta fresca impasta e produce pasta sfoglia (28 centimetri) per alimentare **macchine per ravioli e cappelletti**, nonché spaghetti, rigatoni, fusilli con il cambio delle trafile. E' dotata di sistema di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio per paste corte, asciugatoio retraibile. Come optional possiamo applicare un bobinatore per alimentare macchine per ravioli e cappelletti. Costruzione in acciaio inox, albero d'impasto estraibile e vasca con bordi curvi per una perfetta pulizia. **conforme alle normative CE**



**dimensioni b x p x h mm** 800 X 800 X 1360  
**peso kg** 200 c.  
**prod/h kg** 30 c.  
**larghezza sfoglia mm** 280  
**capacità impasto kg** 20 totali (semola e liquidi)  
**potenza KW** 2  
**alimentazione volt** 220/380-3F+N

[Visiona il filmato](#)

TRAFILA E NASTRO TAGLIO FUSILLI-BUSIATA >>

[Visiona il filmato](#)

## Pressa per Pasta mod. P/60



Particolarmente adatta per i laboratori di pasta fresca, la P/60 è una pressa per pasta a doppia vasca con rovesciamento automatico. Impasta e produce pasta sfoglia fino a 40 centimetri di larghezza per alimentare **macchine per ravioli e cappelletti**, nonché produrre altri formati con il cambio di trafile. E' dotata di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio, essiccatoio a due telai. Come optional possiamo applicare un bobinatore per alimentare macchine per ravioli e cappelletti. Costruzione in acciaio inox, alberi d'impasto estraibili e vasche con bordi curvi per una perfetta pulizia. Conforme alle normative CE.



**dimensioni b x p x h mm** 920 X 920 X 1780 H  
**peso kg** 260 c.  
**prod/h kg** 60  
**larghezza sfoglia mm** 280  
**capacità impasto kg** 20 totali (semola e liquidi)  
**potenza KW** 2,5  
**alimentazione volt** 220/380-3F+N

[Visiona il filmato](#)

## Pressa per Pasta mod. P/120



Pressa per pasta per media alta produzione, destinata sia ad alimentare **macchine per ravioli e cappelletti**, che di produrre formati di pasta speciale, come fusilli, gnocchi sardi, ecc. Può essere messa in linea con **macchine per cannelloni e tagliatelle** poiché è dotata di inverter per la regolazione della velocità di uscita del prodotto.

E' dotata di raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato, gruppo di taglio per paste corte, essiccatoio di raccolta prodotto. Rovesciamento automatico della vasca di alimentazione. Alberi d'impasto estraibili, vasche d'impasto e di alimentazione della capacità di 40 kg con bordi arrotondati per una perfetta pulizia. Costruzione in acciaio inox.

**Conforme alle normative CE.**

**dimensioni b x p x h mm** 920 X 920 X 1780 H  
**peso kg** 260 c. **prod/h kg** 60  
**larghezza sfoglia mm** 280  
**capacità impasto kg** 20 totali (semola e liquidi)  
**potenza KW** 2,5  
**alimentazione volt** 220/380-3F+N

[Visiona il filmato](#)

## Pressa per Pasta mod. PA/250



Pressa per pasta con prod/h kg 250 c. di sfoglia - dotata di una particolare vasca impastatrice capacità impasto kg 65 c. senza bisogno di rovesciamento ma con scarico frontale automatico dell'impasto, nuovo dispositivo brevettato - con altra vasca per l'alimentazione della vite d'estrusione - trafile sfoglia in dotazione diam. mm 190 e larghezza sfoglia mm 400 - scala in dotazione - tubo d'estrusione con terminale raffreddato ad acqua - vite d'estrusione in acciaio inox con variatore di velocità - quadro elettrico di comando, macchina in acciaio inox. **Conforme alle normative CE**

**dimensioni b x p x h mm** 1200 + 700 (scala) x 1800 x 2300  
**peso kg** 770 c. + 60 (scala)  
**prod/h kg** 250 c.  
**capacità impasto kg** 65 totali (semola e liquidi)  
**larghezza sfoglia mm** 400  
**potenza K W** 10

[Visiona il filmato](#)

TRAFILA NASTRO FUSILLI-BUSIATA >>

[Visiona il filmato](#)

## Impastatrice per Pasta Fresca



Completamente in acciaio inox, questa impastatrice per pasta fresca è adatta per alimentare **macchine per orecchiette e paste tipiche regionali pugliesi**. Albero d'impasto estraibile. **Conforme alle normative CE**

MODELLO	IM/50	IM/100
<b>dimensioni b x p x h mm</b>	810 x 1300 x 1330	930 x 1300 x 1330
<b>peso kg</b>	170 c.	180 c.
<b>prod/h kg</b>	50 c.	100 c.
<b>potenza KW</b>	2,2	2,2
<b>alimentazione volt</b>	230/400-3F+N	230/400-3F+N

## Accessori per Presse Impastatrici



#### GRUPPO TRAFILA TAGLIO FUSILLI BUSIATA

Abbinabile a tutte le **presse impastatrici automatiche**, il mod. **GTF** è composto da una trafila speciale, progettata e costruita per avere un prodotto uguale a come quello fatto a mano, e un nastro ventilato per il taglio del fusillo busiata. Lunghezza taglio variabile. Velocità nastro regolabile.

Conforme alle normative CE

[Visiona il filmato](#)



#### REFRIGERATORE AD ACQUA

Raffreddatore automatico per **presse estrusori impastatrici automatiche** valido per qualsiasi pressa consente di tenere sotto controllo la temperatura del tubo di estrusione evitando il surriscaldamento dell'impasto. Collegamento semplice a circuito chiuso.

**dimensioni b x p x h mm** 380 X 630 X 580 H

**peso kg** 20

**potenza KW** 0,37

**alimentazione** volt 220-1F

Conforme alle normative CE



**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