LAVORAZIONE PASTA
bakery and pasta making





IDEALE PER RISTORAZIONE E LABORATORI ARTIGIANALI
RECOMMENDED FOR PASTASHOPS AND CATERING ESTABLISHMENTS

Fa tutto da sola: è sufficiente introdurre gli ingredienti ed in pochi minuti la pasta sarà pronta in ogni tipo e formato desiderato. L'igiene è garantita poiché le parti a contatto con l'impasto, facilmente estraibili per la pulizia, sono in acciaio INOX. La costruzione è solidissima, con movimenti su cuscinetti a sfere e lubrificazione a vita, è praticamente esente da manutenzione. Tutti i modelli sono costruiti nel rispetto delle normative antinfortunistiche nazionali ed estere vigenti.

- Ridotto surriscaldamento pari a maggior numero di ore produttive nella giornata
- Assenza di gocciolature dovute a fuoriuscite di olio: la macchina ne è priva (lubrificazione a vita)
- Manutenzione praticamente assente
- Limitato consumo di energia

Does everything by itself; you only have to put in the ingredients and after few minutes you will have ready the desired pasta in different kinds of types and sizes. The best hygiene conditions are guaranteed as the parts of the machine which come into contact with the dough are made of Stainless steel and can be easily removed for cleaning. Built in metal with movements on permanently-greased bearings, and requiring practically no maintenance. All models are designed according to national and international norms for accident prevention.

- *Reduced overheating that increases productive hours per day*
- *No oil leaks: no dripping*
- *Little maintenance*
- *Low energy consumption*

CONSIGLIO PER L'USO
RECOMMENDATIONS FOR USE

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, di grano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a seconda del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua. I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.

To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour,can be used for the dough – whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough. On average, an egg weighs 50 g and can be subsituted for 50 cl. of water. Kneading time varies from 5 to 8 minutes.

FARINA *FLOUR*	+	**LIQUIDO** *LIQUID*	=	(**UOVA** *EGGS*	+	**ACQUA** *WATER*)
0,5 kg	+	**190** gr	=	x **4**		**0** gr
1,0 kg	+	**380** gr	=	x **7**		**30** gr
1,5 kg	+	**570** gr	=	x **11**		**20** gr
2,0 kg	+	**760** gr	=	x **15**		**10** gr
3,0 kg	+	**1140** gr	=	x **23**		**0** gr

MACCHINA PER LA PASTA
PASTA MACHINE

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale • Struttura in acciaio • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione. 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.





	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt/Hp)*	Produzione oraria *Production per hour (kg/h)*	Produzione minima *Minimum production (kg)*	Capacità vasca *Tank capacity (kg)*
FMPM 102	230/50*	0,4	5,0	0,5	1,5
FMPM 100		0,6	8,0	1,0	2,5
FMPM 100T		0,6	8,0	1,0	2,5
FMPM 101	230 - 400/50*	0,8	13,0	1,5	4,0

* 230/60 disponibile con sovrapprezzo - *230/60 available at extra cost*

MINI
MINI

Peso netto
Net weight (kg)
17,5 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 480 / H. 290





CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

MEDIA
MEDIUM

Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



MEDIA CON TAGLIAPASTA
WITH PASTA CUTTER - MEDIUM

Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350





CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

GRANDE CON TAGLIAPASTA
WITH PASTA CUTTER - LARGE

Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 650 / H. 450





UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT

	NORME CE / *CE APPROVED*	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
MINI 230V monofase *single phase* codice prodotto *product code*		**FMPM102**
MEDIA 230V monofase *single phase* codice prodotto *product code*		**FMPM100**
MEDIA C/TAGLIAPASTA 230V monofase *single phase* codice prodotto *product code*		**FMPM100T**
GRANDE C/TAGLIAPASTA 230V trifase *three phase* codice prodotto *product code*	**FMPM101**	

Le trafile sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale favorire la presa del condimento e mantenere quell'aspetto casereccio tanto ricercato. La macchina lavora con tutti i tipi di farina.

Bronze moulds that preserve pasta porosity for better sauce cling and keep the homemade appearance. All types of flour can be used.

AVVERTENZE
WARNING

Mantenere le trafile a bagno dopo l'utilizzo
Store the moulds in the water after use

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MINI


CASERECCE
FT01S


FUSILLI
FT02S


PAPPARDELLE
FT03S


GNOCCHI
FT04S


BUCATINI
FT05S


MACCHERONI
FT06S


CAPELLI D'ANGELO
FT07S


SPAGHETTI
FT08S


TAGLIOLINI
FT09S


TAGLIATELLE
FT10S


PASTA SFOGLIA
FT11S


GRAMIGNA
FT12S


BIGOLI
FT13S


CHITARRA
FT14S


CANNELLONI
FT15S

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE


CASERECCE
FT16L


FUSILLI
FT17L


PAPPARDELLE
FT18L


GNOCCHI
FT19L


BUCATINI
FT20L


MACCHERONI
FT21L


CAPELLI D'ANGELO
FT22L


SPAGHETTI
FT23L


TAGLIOLINI
FT24L


TAGLIATELLE
FT25L


PASTA SFOGLIA
FT26L


GRAMIGNA
FT27L


BIGOLI
FT28L


CHITARRA
FT29L


CANNELLONI
FT30L