

[www.la.parmigiana.com](http://www.la.parmigiana.com)

La Parmigiana, azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchine ed impianti per pasta alimentare dal 1949, è una realtà di affidabilità, tecnologia e qualità.

La Parmigiana, world leading company in the alimentary pasta machines and plants field since 1949, is a reality of reliability, technology and quality.

## PRESSA MOD. SG 30



pasta producing machines and plants  
macchine e impianti per pasta





SG 30



La Parmigiana è lieta di annunciarvi una nuova macchina innovativa, di elevata concezione tecnologica, progettata per la lavorazione di tutti i tipi di sfarinati e miscele non di grano (mais, grano saraceno, farina di riso, etc.), oltre alla tradizionale pasta di grano tenero e semola. Il nuovo sistema di miscelazione di derivazione "Volumix", di cui è dotata la vasca superiore, permette di omogeneizzare ed effettuare l'idratazione statica dell'impasto e di lavorare anche impasti molto teneri (per pane e pizza). Il sistema di scarico con paratoia consente il passaggio dalla vasca superiore a quella inferiore in pochi secondi. Parni e pale in acciaio inox favoriscono una rapida pulizia in quanto completamente smontabili. L'estrusore è provvisto di sistema di raffreddamento ad acqua. E' dotata di tagliapasta elettronico a velocità regolabile. La pressione di estrusione è studiata per mantenere inalterate le qualità degli ingredienti e quindi la macchina è particolarmente adatta alla produzione di paste speciali ed all'uovo. Può essere abbinata alla Raviolatrice Automatica per ottenere vari formati di ravioli.

La Parmigiana Srl is proud to announce an innovative machine of top level technology, studied to mixextrude all kinds of flour mixtures (mais, buck wheat, rice's flour, etc.), as well as the traditional kind of pasta made by white flour and durum semolina. The new mixing system type "Volumix", which the upper hopper is provided with, allows to homogenize and to effect the static hydration of the dough and to produce tender mixes too (for bread and pizza). Turnover of the upper hopper to unload the dough mix by sluice gate. Mixing shaft in stainless steel, dismountable-orientable paddles for a better cleaning. Extruding cylinder equipped for the cooling system, endless screw with a new design, in order to get the optimum performance from the machine and to keep unchanged the quality of ingredients. Automatic short pasta cutting device with electronic speed adjuster. The machine can be fit to the Automatic ravioli machine to get various shapes of ravioli.

Le Parmigiana est heureux de vous annoncer une nouvelle machine innovante, de conception technologique élevée, projetée pour le travail de tous les types de farine et mélanges de grain (maïs, grain sarrasin, farine de riz, etc.), au-delà à la pâte traditionnelle de grain tendre et semoule. Le nouveau système de pétrissage de type "Volumix" dont la vasque supérieure est douée permet de homogénéiser et effectuer l'hydratation statique du pétrissage et travailler avec des pétrissages très tenders (pain et pizza). Le système de déchargement avec vanne permet le passage de la vasque supérieure à celle inférieure en peu seconds. Arbre de mélange et pales en acier Inox, demontable avec système rapide pour aider les opérations de nettoyage. Système de refroidissement dans le cylindre d'extrusion. Est douée de coupe pate électronique à vitesse réglable. La pression d'extrusion est étudiée pour maintenir inaltérées les qualités des ingrédients et la machine est ensuite particulièrement apte à la production de pâtes spéciales et à l'oeuf. Elle peut être assortie à la Machine à Ravioli automatique pour obtenir formats différents de ravioli.



SG30 in abbinamento a RE (Raviolatrice automatica)  
SG30 coupled to RE (Automatic ravioli machine)



Sistema di ventilazione su trafilatura / Ventilation on die

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNEES TECHNIQUES	SG30
Modello / Model / Model	30/35 Kg./h
Capacità vasca estrusore / Extruder hopper capacity / Capacite de la vasque d'extrusion	13,5 Kg.
Dimensioni / Overall dimensions / Encombrement	80x100x135h cm.
Peso / Weight / Poids	155 Kg.
Potenza elettrica installata / Installed power / Puissance électrique installée	2,2 Kw

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno. / Pictures and technical data are given by the company without obligation.

*La Parmigiana* s.r.l.

**Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants**

43036 FIDENZA (ITALY) - Via La Bionda, 33 - Tel. (0524) 528688 - 529004 - Fax (0524) 524465 - www.laparmigiana.com - e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com