



PASTA DI QUALITA' PER OGNI QUALITA' DI PASTA

(QUALITY PASTA OF ANY TYPE)

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.



pasta producing machines and plants
macchine e impianti per pasta



La Parmigiana Srl 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, semola, ripiena e non. Il nuovo sistema di miscelazione permette di lavorare anche impasti molto teneri. Il modello A 45 è stato studiato per soddisfare le esigenze di ristoranti, alberghi, e negozi, grazie alla struttura compatta e alla possibilità di ottenere molteplici formati e tipologie di pasta. Può essere abbinata alla raviolatrice semi-automatica o automatica per la produzione di pasta ripiena.

Vantaggi:

- Facilita nella lavorazione dell'impasto
- Risparmio energetico
- Macchina in acciaio inox compreso vasca, vite, canale e dado porta trafilatura



The Parmigiana Srl is proud to announce an innovative machine of top level technology studied to mix-extrude all kind of flour mixtures (mais, buck wheat, flour of rice) as well as the traditional kind of pasta made by white flour, durum semolina, filled pasta and non. The new system of mixing is suitable to obtain soft mixes. The Mod. A45 was studied to satisfy the requirements of hotels, restaurants and fresh pasta shop, thanks to its compact frame and the possibility to produce many pasta shapes. It can be coupled to the Semi-automatic or automatic ravioli machine to produce filled pasta.

Advantages:

- Easy to use
- Energy saving
- Model completely built in Stainless Steel (mixing hopper, endless screw, extrusion channel and die-holding nuts)



La Parmigiana Srl est heureux de vous annoncer une nouvelle machine innovative avec des solutions technologique élevé, projetée pour la production de plusieurs melanges de tous types de farine (mais, ble sarrasin, farine de riz etc..) et aussi les pates traditionnelles de farine, semoule, farcie et non. Le nouveau systeme petrisseuse permet de travailler melange tendre. Le model A45 a ete étudié pour satisfaire les exigences de restaurants, hotels et boutiques de pate, grace à sa structure compacte et la possibilité d'obtenir plusieurs formats de pate. On peut l'accoupler à la machine à raviolis Semi-automatiques ou automatiques pour la production de pate farcie.

Avantages:

- Simplicité d'emploi
- Economie energetique
- Model construit totalement en acier Inox (vasque de melange, vis sans fin, cylindre extrusion, ecrrou porte filiere)



La Parmigiana Srl tiene el agrado de presentar una nueva maquina innovadora de elevado concepto tecnologico proyectada para todo los tipos de harinas (maiz, grano sarracin, harina de arroz etc..) mas a la produccion de pasta tradicional de grano tierno, semola, raviolos y non. La innovacion de esta maquina puede trabajar masas muy blanda. El modelo A45 ha sido estudiado para satisfacer las exigencias de restaurantes, hoteles y almacenes, gracias a la estructura compacta y la amplia posibilidad de producir formatos de pasta diferente. Puede combinarse con la maquina para hacer raviolos semi-automatica o automatica para la produccion de pasta rellena.

Ventajas:

- Facilidad de la elaboracion
- Ahorro electrico
- Modelo costruido en acero inoxidable



Anna in abbinamento a RM (Raviolatrice Semi-Automatica) - Anna coupled to RM (Semi-Automatic Ravioli Machine)



Anna in abbinamento a RE (Raviolatrice Automatica) - Anna coupled to RE (Automatic Ravioli Machine)

DATI TECNICI/TECHNICAL DATA/DONNES TECHNIQUES/DATOS TECNICOS	A 45	RE	RM
Produzione oraria/Output/Production/Produccion horaria	10/12 Kg/h		
Capacità vasca/Mixing hopper capacity/ Capacite vasque du melange/ Capacidad cuba	4 kg		
Dimensioni/Dimension/ Encombrement/ Dimensiones	420x560x900h mm	690x660x1270h mm	240x290x420h mm
Peso/Weight/Poids/Peso	85 kg	120 kg	11 kg
Consumo elettrico/Power consumption/Consommation eletrique/Potencia electrica	1,1 kW	0,35 kW	

Illustrazioni e dati tecnici sono forniti dalla Ditta costruttrice senza impegno. / Pictures and technical data are given by the company without obligation. Illustrations et caracteristiques techniques sont donnés per l'usine sans engagement.

La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants

43036 FIDENZA (PARMA) ITALY • Strada La Bionda, 33 • Tel. 0524 528688 / 529004 • Fax 0524 524465 • e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com