



Machines destinées à la production de pâtes fraîches de différents types avec mélangeur et vis sans fin d'extraction. On peut produire plusieurs types de pâtes fraîches avec farine de blé tendre, dure ou intégrale.  
20 modèles de filières différentes. F

Machines équipées d'une table support avec ventilateur, un panier et 4 filières :  
n°5 Spaghetti, n°20 Fettuccine.  
n°36 Rigatoni, Lasagne réglable.



P 7  
idéale jusqu'à  
80/100 couverts

P 12 OPTION INOX  
idéale pour les grands  
restaurants



LD  
idéale jusqu'à  
20 couverts



Equipées de 4 filières :  
N°6 Spaghetti, N°20 Tagliolini,  
N°36 Rigatoni, N°20 Fettucine.



P 3.5  
idéale jusqu'à  
50 couverts



i7 OPTION INOX



P 5  
idéale jusqu'à  
50/70 couverts

Equipées de 4 filières :  
N°5 Spaghetti, N°20 Fettucine,  
N°36 Rigatoni, Lasagne réglable.

### MACHINES A PATES FRAICHES

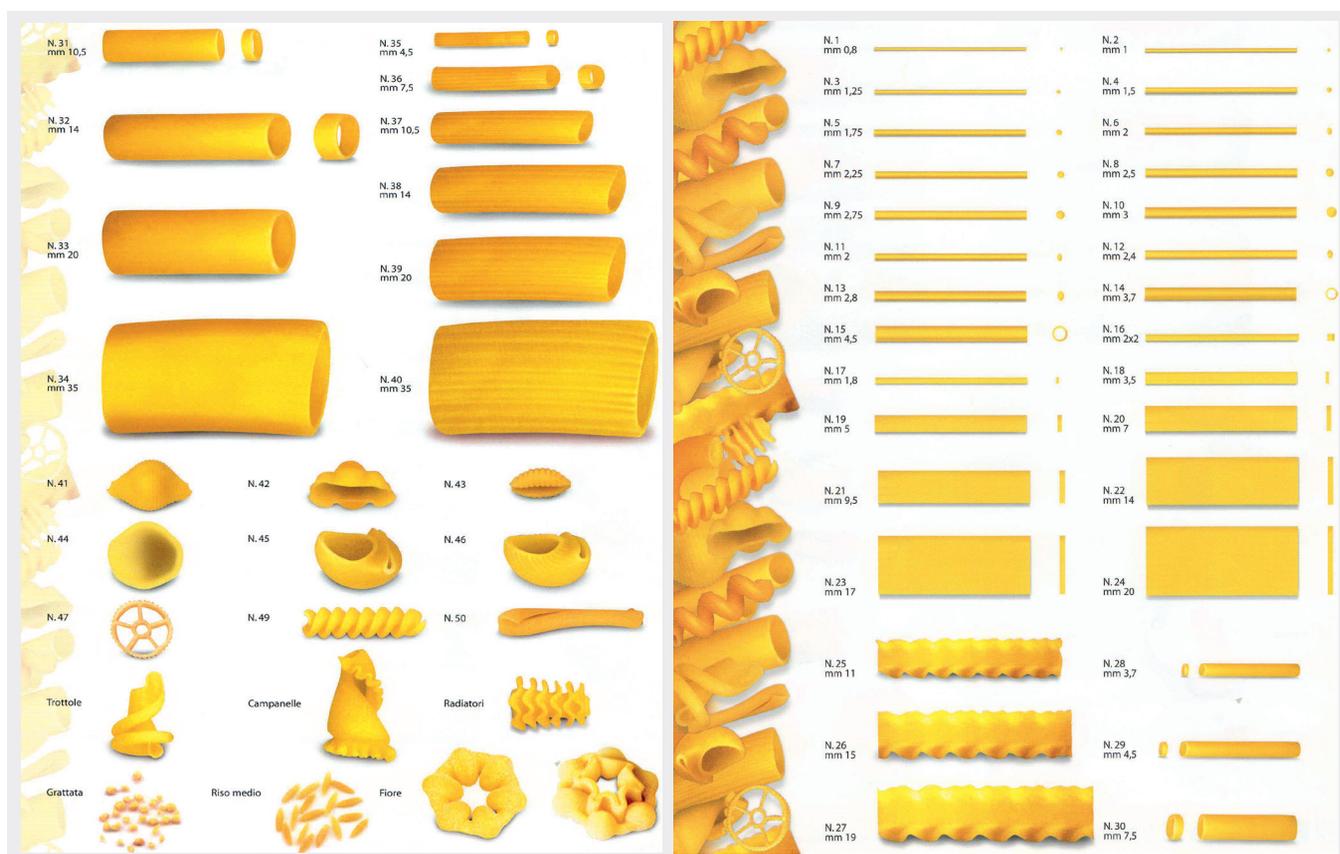
Code	Désignation	Capacité pâte (Kg)	Production horaire (kg)	Puissance moteur (kw)	Poids (kg)	Dimensions ext. (mm)		
						L	P	H
LDSS	LD sans système de coupe	1	3	0,37	23	530	250	250
LDAS	LD avec système de coupe							
P 3.5	P 3.5 avec système de coupe	3,5	8 à 9	0,55	60	600	400	550
P 5	P5 avec système de coupe	5	12-13	1,10	88	680	420	550
P 7	P7 avec système de coupe	7	15 à 17	1,10	130	500	700	1270
P 12	P12 avec système de coupe	12	25 à 30	1,50	140	500	720	1350
i7 SS	Inver 7 sans système de coupe	7	14	1,10	88	740	510	620
i7 AS	Inver 7 sans système de coupe							
TP 35	Table support pour P3.5							
Ti 7P5	Table support pour iP7 et P5							
TVi 7P5	Table support avec ventilateur pour i7 et P5							
PA	Panier							
CI	OPTION : Carrosserie inox sur tous les modèles sauf la LD avec un supplément de 10%							



TIPO TYPE	RIF.-REF.	LD	P3.5, P5, P7, i7	P12
SPAGHETTI	1-10	✓	✓	✓
LINGUINE	11-13	✓	✓	✓
BUCATINI	14-45-28-29	✓	✓	✓
CHITARRE	16	✓	✓	✓
TAGLIOLINI	17-18	✓	✓	✓
FETTUCCINE	19-20-21	✓	✓	✓
PAPPARDELLE	22-23-24	✓	✓	✓
REGINETTE	25-26-27	✓	✓	✓
RIGATONI	from 30 to 40	✓	✓	✓
CONCHIGLIE	41		✓	✓
GNOCCHETTI	42-43		✓	✓
ORECCHIETTE	44		✓	✓
LUMACHE	45-46		✓	✓
RUOTE	47		✓	✓
FUSILLI	49	✓	✓	✓
CASARECCE	50	✓	✓	✓
LASAGNA O SFOGLIA		✓	✓	✓
CONCHIGLIONE AMERICANO				✓
RADIATORI			✓	✓
GRATTATA	7/686		✓	✓
RISO MEDIO	307		✓	✓
TROTTOLE-CAMP			✓	✓
FIORE				✓
TRAFILE / Dies / Filières PM120				✓



**SUR  
COMMANDE**



(Sur demande tableau des filières à l'échelle 1/1)



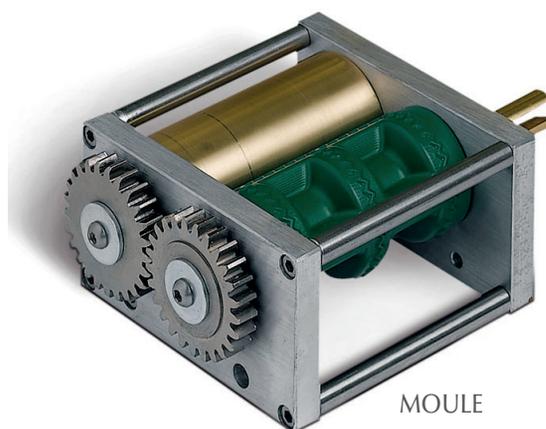
# MACHINES À RAVIOLIS

Machine à raviolis de table avec feuille de pâte double et moules interchangeables. Cette machine permet de réaliser différents formats de raviolis (rectangulaires, ronds, demi-lunes, triangles) et de doser la quantité de farce.

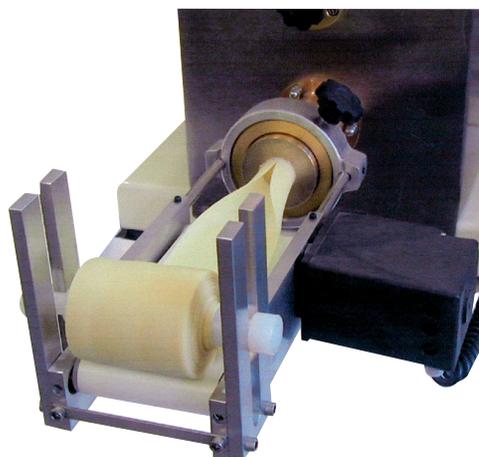
Réalisée avec des matériaux d'excellente qualité, entièrement finie en acier inox, robuste et d'utilisation simple, conforme aux normes de sécurité en vigueur. La feuille de pâte nécessaire à cette machine peut être réalisée avec tous nos modèles de machines à pâtes.



RAV



MOULE



ENROULEUSE

Fonctionne avec les machines à pâtes I ou P



**SUR  
COMMANDE**

## MACHINES A RAVIOLIS

Code	Désignation	Puissance moteur (Kw)	Poids (Kg)	Production horaire	Dimensions ext. (mm)		
					L	P	H
RAN	RAN électrique	0,18	44	40 à 120	440	450	660
M	Moule						
E	Enrouleuse						