



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



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 230-400V trifase three phase

codice prodotto product code

FMPM101

PM5 PM7 • Macchinario per uso professionale • Struttura verniciata antigraffio • Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304 • Coperchio vasca grigliato inox • Motore asincrono • Utensili e vasca a sgancio rapido • Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi • Testa sollevabile • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE • **PK8** • Macchinario per uso professionale • Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione • Trasmissione a ingranaggi • Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità • Comandi frontali con pulsante di arresto • Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304 • Uncino e spatola in alluminio • Utensili e vasca a sgancio rapido • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

PM5 PM7 • Professional equipment • Scratch resistant painted body • Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel • AISI 304 bowl protection grid • Asynchronous motor • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Electronic speed regulator, transmission with gears and belt • Lifiable head • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved • **PK8** • Professional equipment • Durable enameled bodywork • Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included • Gears transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds • Frontal controls with emergency stop button • Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel • Hook and beater in aluminium • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



BakerPM

PM 5

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 mm / D. 350 mm / H. 400 mm



BakerPM

PM 7

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 250 mm / D. 420 mm / H. 420 mm



BakerPK

PK 8

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 mm / D. 470 mm / H. 580 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	Velocità Speed (RPM)	Dim.ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
PM 5	230 / 50	0,30	40/250	ø205x170	5	0,8	5 uova/eggs	7	13
PM 7		0,325	40/250	ø235x205	7	1,0	7 uova/eggs	10	15
PK 8		0,35	132/234/421	ø228x225	8	1,2	10 uova/eggs	12	21

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PM 5 0,3 Kw

codice prodotto product code

PM 7 0,325 Kw

codice prodotto product code

PK 8 0,35 Kw

codice prodotto product code

PGM5

PGM7

PM8.01



PLANETARIE SERIE BAKER PA

PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES



• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa verniciata • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio • Motore prestante • Cambio meccanico a 3 velocità • Trasmissione a cinghia • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted cast iron structure • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • Powerful motor • Three speeds • Belt transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

BAKER PA



PA 10

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 mm / D. 400 mm / H. 780 mm



PA 20

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 590 mm
D. 480 mm
H. 930 mm



PA 30

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 mm
D. 590 mm
H. 1100 mm



PA 40

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 700 mm
D. 610 mm
H. 1130 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed (RPM)	Dim.ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
PA 10	230/50 - 230-400/50	0,60	118/234/460	ø240x240	10	1,5	10 uova/eggs	14	64,0
PA 20		0,90	140/276/540	ø310x280	20	3,0	30 uova/eggs	32	84,0
PA 30	230-400/50	1,30	134/234/460	ø360x320	30	5,0	45 uova/eggs	48	160,0
PA 40		1,30	134/234/460	ø400x370	40	8,0	60 uova/eggs	64	165,0

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230

PA 10 0,6 Kw

codice prodotto product code

PAT10

PAM10

PA 20 0,9 Kw

codice prodotto product code

PAT20

PAM20

PA 30 1,3 Kw

codice prodotto product code

PAT30

PA 40 1,3 Kw

codice prodotto product code

PAT40





STENDIPIZZA

PIZZA MOULDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato • Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy



30 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 370



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Peso porzione d'impasto Dough portion size (g)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
30 HALF	230/50	0,37 (0,50)	50/700	0÷4
40 HALF			50/1000	
30			50/700	
40			50/1000	
40 RULLI PARAL.			50/1000	

40 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 370



30



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 700



40



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 800



40 RULLI PARALLELI



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 690



30 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

40 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

30 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

40 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

40 Rulli PARALLELI 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FSPM100

FSPM200

FSPE100

FSPE200

FSPE201

FSP202

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FSPM100E

FSPE100E

FSPE200E

FSPE201E



SFOGLIATRICE MANUALE / ELETTRICA MANUAL / ELECTRIC DOUGH SHEETER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati • Boccole autolubrificanti • Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia • Disponibile set per tagliare la pasta • Facile da pulire • Comandi a 24 volt (elettrica) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 • Gears in tempered steel turning on ground pins • Self-lubricating bearings • Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet • Different sized cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
MANUALE	-	-	-	0÷5
ELETTRICA	230/50	0,19 (0,25)	45	

MANUALE
MANUAL

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210
Peso netto
Net weight (kg)
9,3 kg
Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 220 / H. 275



ELETTRICA
ELECTRIC

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210
Peso netto
Net weight (kg)
15,0 kg
Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 300 / H. 250



FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE
FSE PASTA CUTTER ACCESSORY



N.1
CAPELLI D'ANGELO 1,5 mm
THIN NOODLES 1,5 mm



N.2
TAGLIATELLE 2 mm
TAGLIATELLE 2 mm



N.3
TRENETTE 4 mm
TRENETTE 4 mm



N.4
FETTUCCINE 6,5 mm
RIBBON-SHAPED PASTA 6,5 mm



N.5
LASAGNETTE 12 mm
LASAGNETTE 12 mm



N.6
SPAGHETTI ø2 mm
SPAGHETTI ø2 mm



N.7
REGINETTE 12 mm
REGINETTE 12 mm

Table with 3 columns: Product Name, Manuale / Manual, Monofase / Single phase V. 230. Rows include FSM100, FSE100, FSE100R, and various pasta cutter accessories (N.1 to N.7).



SFOGLIATRICE DOUGH SHEETER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio
• Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer preservation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thicknessing adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm)
320	230/50 230-400/50	0,60 (0,80)	0÷7,5	350
400				400
500				500

320



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x320



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 350 / H. 400



400



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x400



Peso netto
Net weight (kg)
48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 350 / H. 400



500



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x500



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 450 / H. 450



NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 32 - 32 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

FSE103

FSE103M

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 32 - 32 cm wooden rolls

codice prodotto product code

FSE101

FSE101M

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 40 - 40 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

FSE104

FSE104M

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 40 - 40 cm wooden rolls

codice prodotto product code

FSE102

FSE102M

500 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 50 - 50 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

FSE105

FSE105M

FSTP tagliapasta misure 2-6-12

pasta cutter accessory av. in size 2-6-12

codice prodotto product code

FSTP (ACCESSORIO)