

# LINEA RISTORAZIONE

## LINE FOR RESTAURANT

# Pressa/Press **RV3**

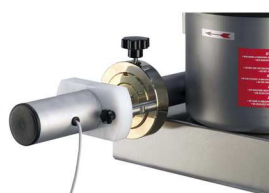


# RV3



**IT-** Macchina professionale ma di dimensioni compatte adatta a famiglie, agriturismi, ristoranti. Produce impasti con farina di grano tenero, semola e farine speciali (mais, grano saraceno, farina di riso). Produce impasti anche per pane e pizza. Facile da utilizzare, ancor più facile da pulire, la macchina è dotata di vasca inox ad effetto centrifugo per una più rapida ed efficace idratazione, da 1,2 kg più liquido con uscita tangenziale. La RV3 viene fornita con un set di quattro trafile: tagliatelle, maccheroni, caserecce, fusilli. E' possibile ordinare la macchina con tagliapasta manuale o automatico.

**EN-** Professional machine with compact dimension suitable for domestic use, holiday farms, restaurants/hotels. It produces pasta from soft wheat flour, durum wheat semolina and special flours (corn, buckwheat flour, rice flour). It produces dough also for bread and pizza. Easy to use and more easy to clean RV3 is equipped with a stainless steel container with centrifugal effect for a faster and better hydration, with a capacity of 1,2 kg of flour plus liquid, with a tangential exit. It is supplied with a four dies set: tagliatelle, maccheroni, caserecce, fusilli. It is possible to order machine with pasta cutting device, manual or automatic.



## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

### RV3

Dimensioni – Dimension	cm	43 x 34 x 45h
Peso – Weight	Kg	30
Potenza motore – Engine power	kW	0,55
Tensione – Voltage	V/Hz/Phase	230/50/1
Produzione oraria – Hourly production	Kg/h	3/5 kg

\*In funzione del formato pasta – Depending on the pasta shape



Dal 1949, in tutto il mondo  
Since 1949, all over the World

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

www.laparmigiana.com - laparmigiana@laparmigiana.com  
tel +39 0524 528688 - fax +39 0524 524465

La Parmigiana si riserva di modificare il presente catalogo senza alcun preavviso.

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. Perna 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 mix/extrude 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.

La 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, démontable avec système rapide pour aider les opérations de nettoyage. Système de refroidissement dans le cylindre d'extrusion. Est douée de coupe pâte 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 trafilà / 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

[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.

**D35 • D35 BASIC**



pasta producing machines and plants  
machine e impianti per pasta



## D35 • D35 BASIC



La Parmigiana ha accompagnato l'evoluzione del mercato e vi ha inserito macchinari caratterizzati da soluzioni di elevato livello tecnologico, praticità e semplicità di utilizzo.

L'ampia gamma produttiva comprende vari modelli di diverse capacità, dai 10 kg/h ai 400 kg/h. Il Modello D.35 è stato studiato per soddisfare le esigenze di ristoranti, alberghi e negozi, grazie alla struttura compatta e alla possibilità di ottenere molteplici formati di pasta.

Il modello D35 BASIC è la versione più economica disponibile solo con motore monofase e taglia pasta manuale.

Entrambi i modelli possono essere abbinati alla Raviolatrice Semi-Automatica per la produzione di pasta ripiena.



La Parmigiana followed the market evolution and introduced machines of high level technology, practicality and simplicity in use.

The wide productive range includes several models of different capacities, from 10 kg/h to 400 kg/h. Model D.35 was studied to satisfy the requirements of hotels, restaurants and fresh pasta shops, thanks to its compact frame and the possibility to produce many pasta shapes.

Model D35 is the cheaper version, available only with monophase engine and manual cutting device. Both the models can be coupled to the Semi-Automatic Ravioli Machine to produce filled pasta.



La Parmigiana a suivi l'évolution du marché en introduisant machines avec solutions de niveau technologique élevé, avantages pratiques et simplicité d'emploi.

La vaste gamme productive comprend plusieurs modèles de différentes capacités, des 10 kg/h aux 400 kg/h.

Le Model D.35 a été étudié pour satisfaire les exigences de restaurants, hôtels et boutiques de pâte, grâce à sa structure compacte et la possibilité d'obtenir plusieurs formats de pâte. Le modèle D35 BASIC est la version plus économique, disponible seulement avec moteur monophasé et coupe manuelle. On peut les accoupler à la machine à raviolis Semi-Automatic pour la production de pâte farcie.



La Parmigiana ha seguido la evolución del mercado y ha introducido en el maquinarias capaces de proporcionar soluciones de alto nivel tecnológico, practicidad y simplicidad de uso.

La amplia gama productiva comprende varios modelos de diferentes capacidades, desde los 10 kg/h hasta los 400 kg/h.

El Modelo D.35 ha sido estudiado para satisfacer las exigencias de restaurantes, hoteles y almacenes, gracias a la estructura compacta y a la amplia posibilidad de producir formatos de pastas múltiples. El modelo D35 BASIC es la versión más económica, disponible sólo con motor monofásico y corte de pasta manual. Ambos los modelos pueden combinarse con la máquina para hacer raviolis Semi-Automatica para la producción de pasta rellena.



D.35 in abbinamento  
a Raviolatrice Semi-Automatica

D.35 coupled to  
Semi-Automatic Ravioli Machine



DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA	D. 35	D.35 BASIC	RM
Capacità vasca impastatrice / Mixing hopper capacity	2/2,5 Kg.	2/2,5 Kg.	
Produzione in estrusione / Extrusion output	11 Kg.	11 Kg.	
Ingombro / Overall dimensions	670x340x680h mm.	310x670x490h mm.	240x290x420h mm.
Peso macchina / Weight of the machine	37 Kg.	35 Kg.	11 Kg.
Consumo elettrico / Power consumption	0,56 Kw/h	0,55 Kw/h	

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](http://www.laparmigiana.com) - e-mail: [laparmigiana@laparmigiana.com](mailto:laparmigiana@laparmigiana.com)

LINEA RISTORAZIONE  
LINE FOR RESTAURANT

# Pressa/Press **D45-C**



Dal 1949, in tutto il mondo  
Since 1949, all over the World

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

# D45-C



IT- D45-C: una classica intramontabile. La Parmigiana ripropone in chiave moderna una storica della sua produzione. Venduta in migliaia di esemplari in tutto il mondo, la D45 rappresenta la classica macchina professionale per la produzione di pasta in vari formati e di sfoglia da trafilatura. Semplice, robusta, affidabile, grazie anche ai suoi accessori la D45-C non ha nulla da invidiare alle sue sorelle più grandi, per qualità di produzione.

Questa macchina è in grado di lavorare tutti i tipi di sfarinati e di miscele non di grano, oltre alla tradizionale pasta di grano tenero, semola, ripiena e non. Il sistema di miscelazione permette di lavorare impasti anche molto teneri.

La D45-C, proposta ad un prezzo veramente interessante, può essere abbinata alla raviolatrice in diretta automatica con stampi intercambiabili RME.:

#### ACCESSORI STANDARD:

Dispositivo di taglio per pasta corta con regolatore elettronico velocità' e n°1 coltello ad 1 lama

Ventilazione su trafilatura

N°2 telai per raccolta pasta in polietilene alimentare

Filtro protezione trafilatura in lamiera forata di acciaio inox

Accessori per smontaggio dado porta-trafilatura e spazzola per pulizia

EN- D45-C: A timeless classic. La Parmigiana modern interpretation of a historical piece of its production. Sold in thousands of units throughout the world, D45 represents the classical professional machine for the production of pasta in various shapes and pasta sheet from the die. Simple, rugged, reliable, thanks to its accessories the D45-C has nothing to envy of his bigger sisters, about production quality. This machine is able to mix/extrude all kind of flour as well as the traditional kind of pasta made by flour, durum semolina, filled and not filled pasta. Mixing system is suitable even to work with a very soft mixture.

The D45-C, offered at a very attractive price, can be combined with automatic ravioli machine on direct line, with interchangeable moulds.

#### STANDARD ACCESSORIES:

Short pasta cutting device with electronic speed adjuster and n°1 knife with 1 cutting blade

N°2 pasta holding trays in alimentary polyethylene

Pre-drying fan

Die protecting filter in stainless steel

Removing die holder nut tools and cleaning brush

## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

### D45-C

Dimensioni – Dimension	cm	54 x 75 x 126h
Peso – Weight	Kg	85
Potenza motore – Engine power	kW	1.1
Produzione oraria – Hourly production	Kg/h	15



www.laparmigiana.com - news@laparmigiana.com  
tel +39 0524 528688 - fax +39 0524 524465

La Parmigiana si riserva di modificare il presente documento in qualsiasi momento e senza alcun preavviso

[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. ND 45



pasta producing machines and plants  
macchine e impianti per pasta



## PRESSA MOD. ND 45



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 sistema di miscelazione permette di lavorare anche impasti molto teneri. Il modello ND45 è stato studiato per soddisfare le esigenze di ristoranti, alberghi e negozi, grazie alla struttura funzionale ed 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:

- Facilità nella lavorazione dell'impasto
- Macchina in acciaio inox compreso vasca, vite, canale e dado porta trafilà



La Parmigiana Srl is proud to announce an innovative machine of top level technology, studied to mix-extrude all kind of flour mixtures (corn, buck wheat, flour of rice) as well as the traditional kind of pasta made by white flour, durum semolina, filled pasta and not. The system of mixing is suitable to obtain soft mixtures. Mod. ND45 was studied to satisfy the requirements of hotels, restaurants and fresh pasta shop, thanks to its functional 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
- Model completely built in stainless steel (mixing hopper, endless screw, extrusion channel and die-holding nut)



La Parmigiana Srl est heureux de vous annoncer une nouvelle machine innovante 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 pâtes traditionnelles de farine, semoule, farcie et non. Le système pétrisseuse permet de travailler mélange tendre. Le model ND45 a été étudié pour satisfaire les exigences de restaurants, hotels et boutiques de pâte, grâce à sa structure fonctionnel et la possibilité d'obtenir plusieurs formats de pâte. On peut l'accoupler à la machine à raviolis semi-automatiques ou automatiques pour la production de pâte farcie.

### AVANTAGES:

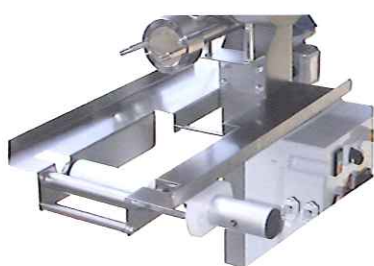
- Simplicité d'emploi
- Model construit totalement en acier inox (vasque de mélange, vis sans fin, cylindre extrusion, écrou porte filière)



La Parmigiana Srl tiene el agrado de presentar una nueva máquina innovadora de elevado concepto tecnologico proyectada para todo los tipos de harinas (maiz, grano sarracin, harina de arroz, etc.) mas a la production de pasta tradicional de grano tierno, semola, raviolos y non. La innovación de esta máquina puede trabajar masas muy blanda. El modelo ND45 ha sido estudiado para satisfacer las exigencias de restaurantes, hoteles y almacenes, gracias a la estructura funcional y la amplia posibilidad de producir formatos de pasta diferente. Puede combinarse con la máquina para hacer raviolos semi-automática o automática para la producción de pasta rellena.

### VANTAJAS:

- Facilidad de la elaboración
- Modelo construido en acero inoxidable



Avvolgisfoglia • Sheet winding device



ND45 in abbinamento a RMSI

ND45 coupled to RMSI



RSI Raviolatrice automatica

RSI Automatic ravioli machine

DATI TECNICI/TECHNICAL DATA/DONNES TECHNIQUES/DATOS TECNICO	ND45	RSI	RMSI
Produzione oraria/Output/Production/Produccion horaria	12/14 Kg.		
Capacità vasca/Mixing hopper capacity/Capacite vasque du melange/Capacidad cuba	4 Kg.		
Dimensioni/Dimension/Encombrement/Dimensiones	902x630x1085h mm.	320x280x620h mm.	270x240x370h mm.
Peso/Weight/Poids/Peso	81 Kg.	18 Kg.	12 Kg.
Consumo elettrico/Power consumption/Consommation electrique/Potencia electrica	1,5 kW/h	50 W/h	50 W/h
Supporto/Holding/Support/Soporte		X	X
Possibilità di inserimento diretto della sfoglia prodotta da una pressa La Parmigiana/It's possible to insert directly the sheet produced by la Parmigiana machine/Possibilité d'insertion directe de la feuillette produite par une presse La Parmigiana/Possibilidad de inserción directa de la deshoja producida por una prensa La Parmigiana		X	X
Possibilità di avvolgere la sfoglia su rulli/Possibility to wind the sheet on rolls/Possibilité d'envelopper la feuillette sur roulements/Possibilidad de envolver la deshoja sobre rollos		X	X

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

LINEA LABORATORI  
LINE FOR LABORATORIES

# Pressa/Press **RZ50**



Dal 1949, in tutto il mondo  
Since 1949, all over the World

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

# RZ50



**IT-** RZ50: una macchina completamente in inox, progettata per soddisfare le esigenze di laboratori, piccoli e medi pastifici. E' dotata di vasche impastatrici indipendenti per ottenere un impasto omogeneo con qualsiasi tipo di farina o semola. Sistema di scarico con paratoia. Perni e pale in acciaio inox, completamente smontabili, permettono una facile e rapida pulizia. Il canale di estrusione è provvisto di sistema di raffreddamento ad acqua. La vite d'estrusione presenta un profilo ad alto rendimento che permette di mantenere inalterate le qualità degli ingredienti. La macchina è dotata di tagliapasta elettronico a velocità regolabile. Questa macchina è in grado di lavorare tutti i tipi di sfarinati e di miscele non di grano, oltre alla tradizionale pasta di semola, grano tenero, ripiena e non. Il sistema di miscelazione permette di lavorare impasti anche molto teneri.

#### ACCESSORI STANDARD:

Dispositivo di taglio per pasta corta con regolatore elettronico velocità e n°1 coltello ad 1 lama  
Filtro protezione trafilatura in lamiera forata di acciaio inox  
Accessori per smontaggio dado porta-trafilatura e spazzola per pulizia

**EN-** RZ50: a machine built totally with stainless steel, designed to satisfy the requirements of laboratories, small and medium pasta industries. It is equipped with independent mixing hopper in order to obtain an homogeneous dough mixture from any type of white flour, wholemeal and durum wheat flour. The dough is downloaded from the upper to the lower hopper through a sluice gate. Stainless steel mixing shaft easily removable for a fast and easy cleaning. Extruding channel set up for water cooling; endless screw with a new design to get the best performance by the machine and to avoid that ingredients may change their characteristics. Automatic short pasta cutting device with adjustable speed included. The dough can be obtained with any type of durum wheat semolina, wholemeal and white flour, in addition with eggs, water and flavoured powders.

#### STANDARD ACCESSORIES:

Short pasta cutting device with electronic speed adjuster and n°1 knife with 1 cutting blade  
Die protecting filter in stainless steel  
Removing die holder nut tools and cleaning brush

## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

### RZ50

Capacità vasca impastatrice (secco) Mixing hopper capacity (dry components)	Kg	12
Dimensioni – Dimension	cm	922 x 1.136 x 1595h
Peso – Weight (approx.)	Kg	300 Kg
Potenza motore – Engine power	kW	3.5
Produzione oraria – Hourly production	Kg/h	50



[www.laparmigiana.com](http://www.laparmigiana.com) - [news@laparmigiana.com](mailto:news@laparmigiana.com)  
tel +39 0524 528688 - fax +39 0524 524465

La Parmigiana si riserva di modificare il presente documento in qualsiasi momento e senza alcun preavviso

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 RZ 100



pasta producing machines and plants  
macchine e impianti per pasta



PRESSA RZ 100 • PRESS RZ 100 • PRESSE RZ 100



La Parmigiana Srl è lieta di annunciarvi RZ, una nuova macchina completamente Inox, progettata per soddisfare le esigenze di piccoli e medi pastifici.

E' dotata di vasche impastatrici indipendenti per ottenere un impasto omogeneo con qualsiasi tipo di farina o semola. Sistema di scarico con paratoia. Perni e pale in acciaio Inox permettono una rapidissima pulizia in quanto completamente smontabili.

L'estrusore è provvisto di sistema di raffreddamento ad acqua. La vite presenta un profilo ad alto rendimento che permette di mantenere inalterate le qualità degli ingredienti.

E' dotata di tagliapasta elettronico a velocità regolabile.



La Parmigiana Srl is proud to announce RZ an innovative machine completely built in stainless steel, studied to satisfy the requirements of small-medium scale pasta industry. It is equipped with independent mixing hoppers in order to obtain an homogeneous dough mixtures from any type of white flour, wholemeal and durum wheat flour.

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.



La Parmigiana Srl est heureux de vous annoncer RZ, une nouvelle machine innovante, totalement batie en acier inox, étudiée pour satisfaire les exigences de petite et de moyenne fabrique de pâtes alimentaires. Vasques de pétrissage indépendantes pour obtenir des mélanges homogènes qui peuvent être préparés avec tout genre de farine blanche et sémoule de blé dur. Systeme de transvasement intégré dans la structure portante par un cloison. Arbre de mélange et pales en acier inox, démontable avec un système rapide pour aider les operations de nettoyage. Système de refroidissement dans le cylindre d'extrusion. Vis sans fin avec profil à haut rendement pour maintenir inaltéré les qualités des ingrédients. Coupe pâte électronique avec regulateur de vitesse.



La Parmigiana Srl está orgullosa de presentar RZ, una nueva maquina en acero inox, proyectada para satisfacer las exigencias de las pequeñas y medias fábricas de pastas.

Esta maquina tiene tanques amasadores independientes para obtener un amasijo homogéneo con todos los tipos de harinas o sémola.

El sistema de escape tiene un sistema de cierre y de abertura. Pernios y palas de acero inox permiten de limpiar la maquina fácilmente porque se pueden desmontar sin dificultades.

La extrusora tiene un sistema de enfriamiento con agua.

El tornillo tiene un alto rendimiento que permite de mantener inalteradas las cualidades de los ingredientes. La maquina tiene también un cortapasta eléctrico con velocidad variable.

DATI TECNICI/ TECHNICAL DATA	RZ100
Capacità vasca impastatrice / Mixing hopper capacity / Capacite du bassin petrisseur	25 Kg. di secco
Produzione / Output / Production	80/100 Kg./h
Dimensioni / Overall dimensions / Encombrement	115x100x187h cm.
Peso / Weight / Poids	420 Kg.
Consumo elettrico / Electric motors / Consommation électrique	4 Kw
Inverter estrusore/inverter extrusion / Inverter de la vis sans fin	Optional

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](http://www.laparmigiana.com) - e-mail: [laparmigiana@laparmigiana.com](mailto:laparmigiana@laparmigiana.com)

# LINEA LABORATORI

## LINE FOR LABORATORIES

Gnoccatrice/Gnocchi Machine **PG15**



Dal 1949, nel Mondo  
Since 1949, all over the World  
macchine ed impianti per pasta  
pasta machines and plants

[www.laparmigiana.com](http://www.laparmigiana.com) - [laparmigiana@laparmigiana.com](mailto:laparmigiana@laparmigiana.com)  
tel +39 0524 52 86 88

# PG15



**IT** – Macchina formatrice per la produzione di gnocchi con alimentazione a pistone. Pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura; è quindi ideale per ottenere gnocchi molto teneri. Tutte le parti costruttive a contatto con la pasta sono in acciaio Inox, puro ed inalterabile e idoneo per il contatto per alimenti.

Possibilità di regolare la dimensione dello gnocco. Possibilità di regolare la profondità di rigatura

**EN** – Machine for gnocchi production fed by piston. It extrudes the dough without modifying its structure, therefore it is very useful to produce really tender gnocchi. All parts in contact with the dough are built with food-grade materials with the maximum protection against corrosion; it can be disassembled for easy cleaning. PG15 machine is provided with the ultimate safety standard required.

It is possible to set the dimension of the gnocchi. It possible to adjust the depth of the lining.

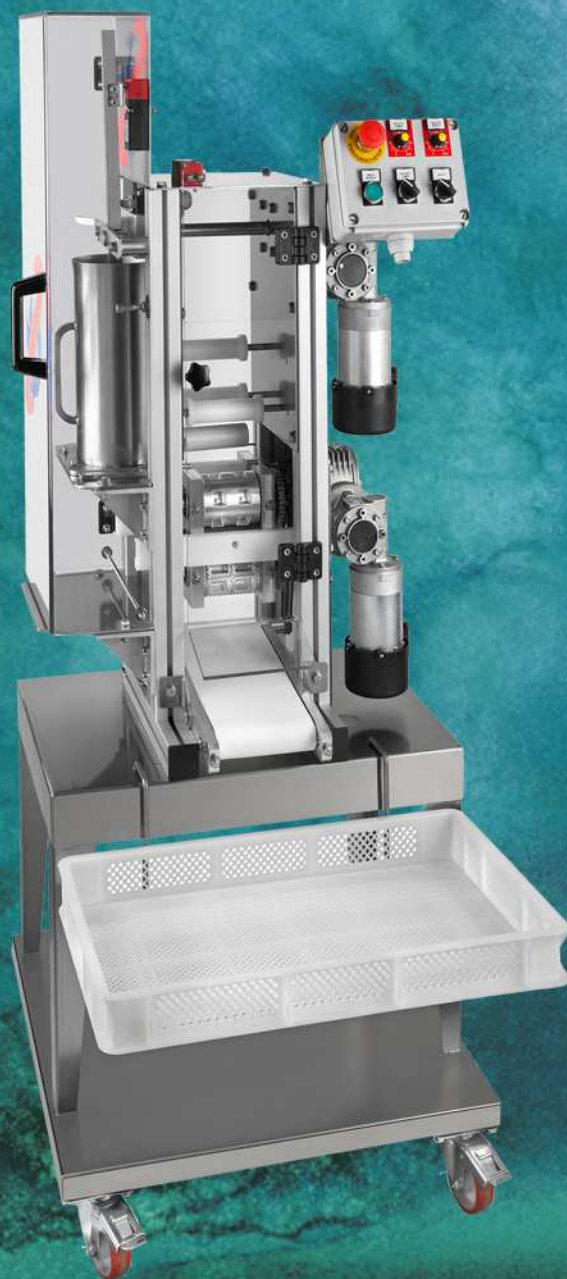
## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

		PG 15
Produzione oraria – Hourly production	Kg/h	15/18
Potenza motore – Engine power	Hp	1
Voltaggio – Voltage	V/Hz	400/50
Assorbimento – Electrical absorption	kW	0,65
Peso – Weight	Kg.	43
Dimensioni - Dimension	mm.	530 x 470 x 760h



LINEA LABORATORI  
LINE FOR LABORATORIES

# Raviolatrice/Ravioli Machine **PR90**



# PR90



**IT-** PR90: innovazione nella tradizione. La Parmigiana presenta una macchina per produzione di ravioli che prende il posto lasciato dalla raviolatrice elettrica RE, con tutti i vantaggi derivati dall'esperienza e dalle nuove tecnologie. La raviolatrice elettrica PR90 a stampi intercambiabili ha la possibilità di regolazione della velocità della sfoglia e della quantità di ripieno; i ravioli formati vengono già separati in uscita e trasportati da un nastro verso il recipiente scelto. Semplice, robusta, affidabile, da abbinare a macchine come la ND45, la D45-C o la SG30.

#### CARATTERISTICHE STANDARD:

Struttura in alluminio e acciaio AISI 304  
Serbatoio ripieno in dotazione  
Stampi ad innesto rapido  
Regolazione velocità sfoglia  
Regolazione quantità ripieno  
Materiali a contatto con alimenti a norma di legge  
Nastro trasportatore

**EN-** Innovation following tradition. La Parmigiana introduces a brand new machine for the production of ravioli that takes the place left by electric ravioli machine RE, with all the advantages due to the great experience and new technologies available at the moment. PR90 ravioli machine with interchangeable moulds has adjustable pasta sheet speed and quantity of filling. Ravioli come out already separated and carried by a conveyor belt. Simple, robust, reliable, to combine with pasta machine like ND45, D45-C and SG30.

#### STANDARD CHARACTERISTICS:

Built in stainless steel AISI 304 and aluminium  
Filling container included  
Quick mould insert  
Pasta sheet speed setting  
Filling quantity setting  
Food-grade materials in contact  
Conveyor belt

## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

### PR90

Dimensioni – Dimension	cm	60 x 65 x 145h
Peso – Weight	Kg	70
Potenza motore – Engine power	kW	0,75
Produzione oraria – Hourly production	Kg/h	30/60*

\*In funzione del formato ravioli – Depending on the ravioli shape



**Dal 1949, in tutto il mondo**  
Since 1949, all over the World

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

www.laparmigiana.com - laparmigiana@laparmigiana.com  
tel +39 0524 528688 - fax +39 0524 524465

La Parmigiana si riserva di modificare il presente catalogo senza alcun preavviso.