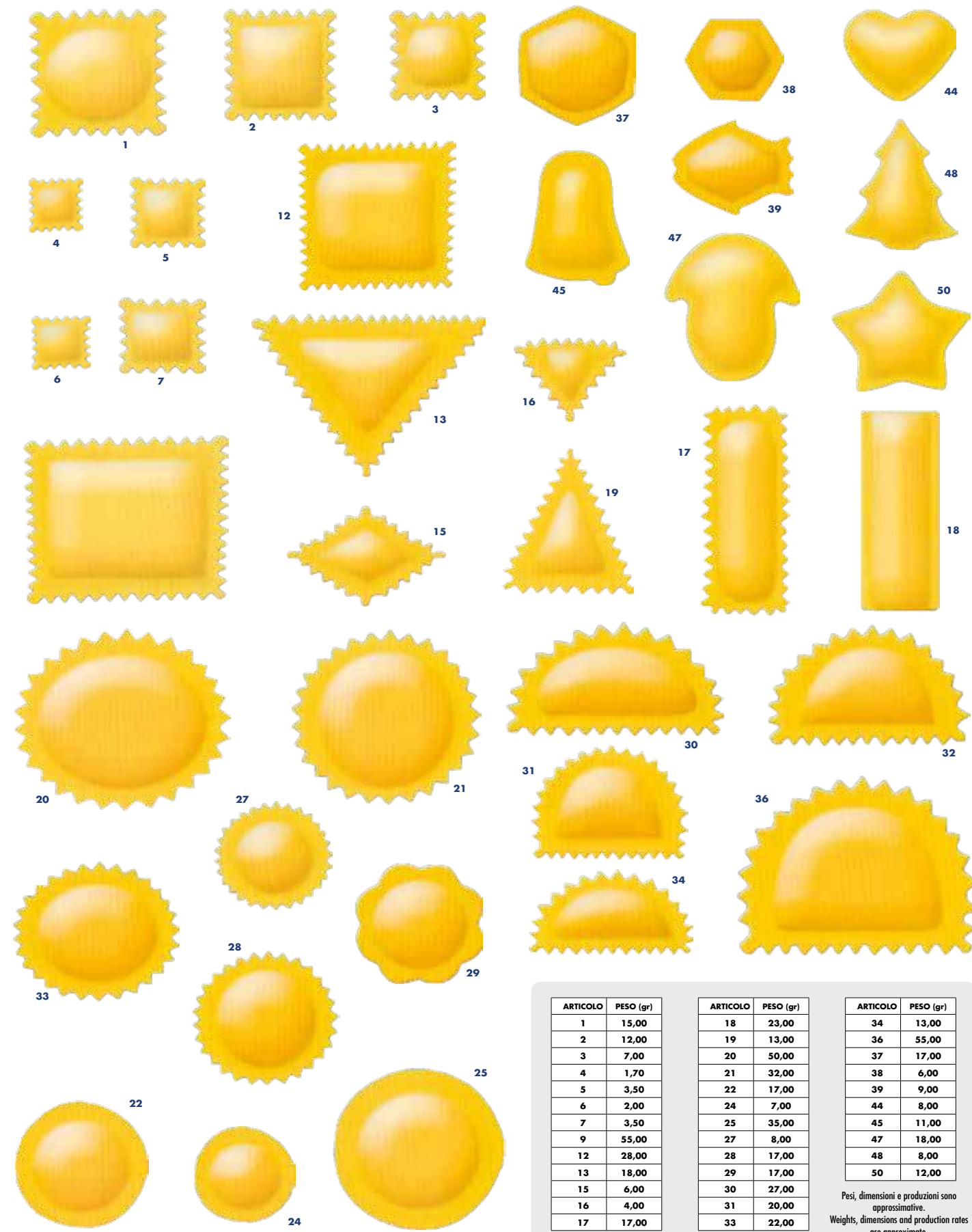


FORMATI PASTA RIPIENA . SHAPES

Immagini dei formati non in dimensione reale . Images of shapes not in real size.



ARTICOLO	PESO (gr)	ARTICOLO	PESO (gr)	ARTICOLO	PESO (gr)
1	15,00	18	23,00	34	13,00
2	12,00	19	13,00	36	55,00
3	7,00	20	50,00	37	17,00
4	1,70	21	32,00	38	6,00
5	3,50	22	17,00	39	9,00
6	2,00	24	7,00	44	8,00
7	3,50	25	35,00	45	11,00
9	55,00	27	8,00	47	18,00
12	28,00	28	17,00	48	8,00
13	18,00	29	17,00	50	12,00
15	6,00	30	27,00		
16	4,00	31	20,00		
17	17,00	33	22,00		

Pesi, dimensioni e produzioni sono approssimative.
Weights, dimensions and production rates are approximate.

MACCHINE COMBIMATE COMBY MACHINES

MACCHINE COMBIMATE AUTOMATICHE
AD ESTRUSIONE E A LAMINAZIONE PER LA
PRODUZIONE DI PASTE CORTE, LUNGHE E RIPIENE

AUTOMATIC COMBYNED MACHINES FOR EXTRUDED
AND SHEETED PASTA FOR SHORT, LONG AND FILLED
PASTA



MARMON PASTA SOLUTIONS Srl a socio unico

Via Repubblica 8A - 22075 Lurate Caccivio (Como) - ITALIA | Tel.: +39 031 495111 - Fax: +39 031 390231 - info@dominioni.it

DOMINIONI

www.dominioni.it

P55R PRODUZIONE . OUTPUT *Corte/Lunghe* Kg/h 34-45 *Short/Long* *Ripiene* Kg/h 50-60 *Filled*

PRESSA MOD. P55R con tecnologia ad estrusione, con trafile al bronzo o al teflon, ideale per la produzione di paste corte/lunghe, ripiene e sfoglia con diversi formati intercambiabili.

- Doppia vasca impastatrice
- Ventilatore per la preasciugatura della pasta
- Coltello elettronico con possibilità di regolazione della lunghezza del taglio
- Un gruppo raviolatrice doppia sfoglia costituita da due coppie di rulli calibratori a spessore regolabile
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox

PASTA EXTRUDER Mod. P55R with extrusion pasta technology, with bronze or Teflon dies. Production of short/long, filled and dough-sheet pasta in different interchangeable shapes.

- Double stainless steel mixer
- Electronic knife to adjust pasta length
- Extrusion unit
- Ventilator
- One ravioli machine to produce double-sheet ravioli, with two couples of rollers with adjustable thickness
- Filling feeding system, which can be regulated
- Stainless steel structure



LARGHEZZA SFOGLIA SHEET WIDTH 120 mm

ALTEZZA . HEIGHT	LARGHEZZA . LENGHT	PROFONDITÀ . DEPTH	ALIMENTAZIONE . ENERGY	POTENZA . POWER	PESO . WEIGHT
1800 mm	1180 mm	1020 mm	380V 50Hz	4,5 kW	280 Kg.

A160R PRODUZIONE . OUTPUT *Lunghe* Kg/h 40-50 *Long* *Ripiene* Kg/h 60-80 *Filled*



LARGHEZZA SFOGLIA SHEET WIDTH 160 mm

COMBINATA AUTOMATICA MOD. A160R con tecnologia a laminazione, per la produzione di paste lunghe, ripiene e sfoglia con diversi formati intercambiabili. Costituita da:

- Due vasche impastatrici interamente costruite in acciaio inox, con alberi e palette inox
- Un gruppo di laminazione della sfoglia costituito da gremole e cilindri interamente in acciaio inox
- Un sistema a nastro per l'arrotolamento ed il taglio della sfoglia
- Un gruppo raviolatrice doppia sfoglia costituita da due coppie di rulli calibratori a spessore regolabile; sistema di alimentazione del ripieno regolabile ideale per la lavorazione dei ripieni morbidi tipo ricotta e spinaci, ecc., con la possibilità di intercambiare gli stampi;
- Un gruppo di laminazione taglio
- Completa di quadro elettrico e pannello di controllo delle funzioni con le rispettive sicurezze costruito secondo le vigenti norme CEE

AUTOMATIC COMBINED MACHINE MOD. A160R for sheeted pasta technology. Production of long, filled and dough-sheet pasta in different interchangeable shapes.

- Completed with:
- Two stainless steel mixing tanks
 - One laminator with stainless steel rollers
 - One conveyor belt to form the pasta roll, completed with micro-switch which stops the belt when the roll is formed
 - One ravioli machine to produce double-sheet ravioli, with two couples of rollers with adjustable thickness
 - One filling feeding system, which can be regulated to produce big ravioli sizes with cheese and vegetables filling, or smaller ravioli with meat fillings
 - One automatic pasta cutter. It is possible to regulate product length and weight
 - Stainless steel structure,

ALTEZZA . HEIGHT	LARGHEZZA . LENGHT	PROFONDITÀ . DEPTH	ALIMENTAZIONE . ENERGY	POTENZA . POWER	PESO . WEIGHT
1800 mm	1450 mm	945 mm	380V 50Hz	2,5 kW	540 Kg.

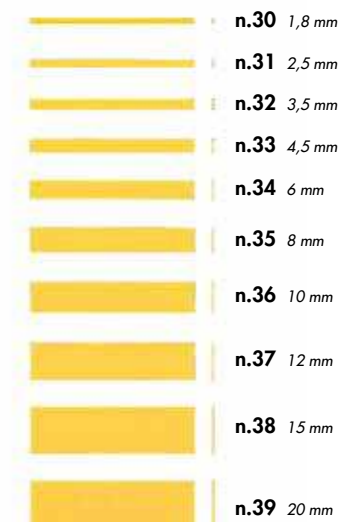
Spaghetti



Spaghetti quadri



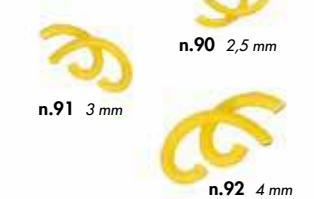
Tagliatelle



Linguine



Gramigne



Canestri



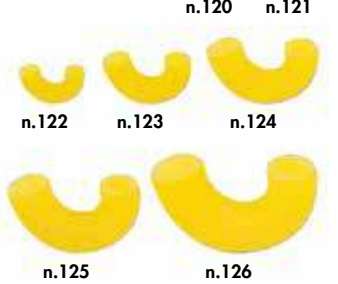
Maccheroni elicoidali



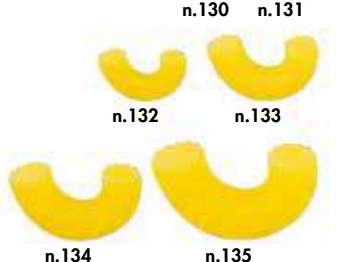
Penne lisce Penne rigate



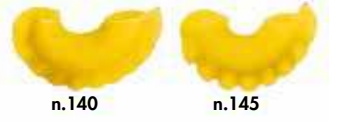
Curvi lisce



Curvi rigati



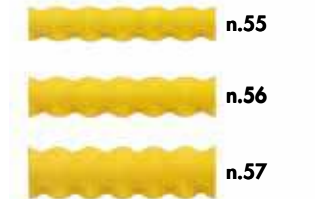
Creste lisce Creste rigate



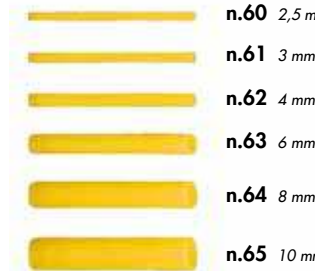
Tripoline



Ricce - Mafaldine



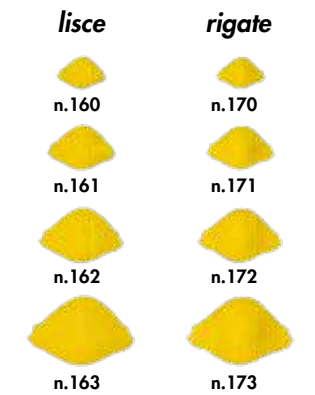
Maccheroni lisce



Maccheroni rigati



Conchiglie



Gnocchetti sardi



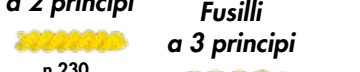
Amori Gnocchi



Trecce



Fusilli a 2 principi



Trottole



Radiatori



Casarecce



Fusilli a 3 principi



Campanelle



Ruote

